65e Année. T. 130. N° 33-34-35 15-22-29 Aout 1948

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
31 AUG. 1948

Directeur général : **Paul DEGRULLY**

Direction et Administration : 1bis, rue de Verdun. -- MONTPELLIER

COMITÉ DE DIRECTION TECHNIQUE

—

PAUL DEGRULLY G. BUCHET

COMITÉ DE RÉDACTION

—

L. ALABOUVETTE J. BRANAS R. LACOMBE E. NÈGRE

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles, de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS
DE NOMBREUSES GRAVURES EN NOIR
ET DE PLANCHES EN COULEURS

●

PRIX DE L'ABONNEMENT :

UN AN : FRANCE : 500 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 700 Frs

LE NUMÉRO : 20 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 20 FRANCS

●

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS, les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. : 59-76 (2 LIGNES)

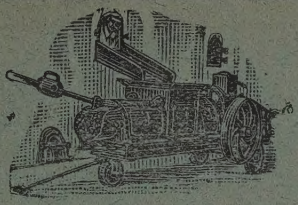
Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs

FLORENSAC (Hérault)

Matériel Vinicole moderne

INSTALLATIONS DE CAVES
COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES



(Déposée France et Etranger)

PRESSOIRS "MINIBOURBES"

LA MARQUE

CUPRA

DE QUALITÉ

Au service de l'Agriculture et de la Viticulture

SULFATE DE CUIVRE -- POUDRES CUPRIQUES
OXYCHLORURES TECHNIQUES 50 et 56-57 0/0
BOUILLIES A L'OXYCHLORURE 16-25 et 32 0/0

"LA GAULOISE", Société générale de l'Industrie cuprique

ADMINISTRATION ET VENTE
32, rue Thomassin, LYON
TÉL. : GAI. 55-01

USINE
LE PONTET (Vaucluse)
TÉL. : AVIGNON 15-46

UN MINERAI FRANÇAIS

FINESSE
ADHÉRENCE
MOUILLABILITÉ

SOUFRE de NARBONNE

DOSAGE GARANTI : 80 pour cent de SOUFRE et titre libre
finesse 99 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
19, Avenue du Maréchal Foch — NARBONNE (Aude)

PONT DAUPHIN

BOITE POSTALE N° 29, NARBONNE

LE DDT AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

Contre

EUDEMIS et COCHYLIS

Gesarol

EMK

BOUILLIE 8 POUR CENT DE D.D.T.

POUDRE 5 POUR CENT DE D.D.T.

Distributeurs : LE FLY-TOX et St-GOBAIN

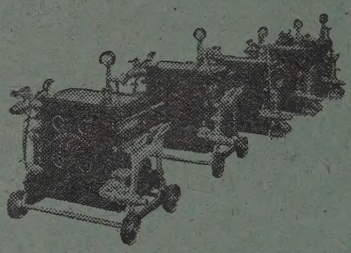
Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

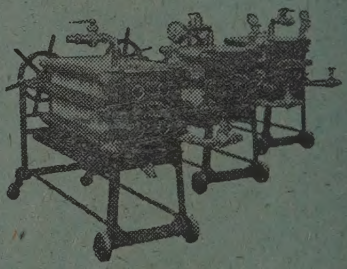
NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)



FILTRES A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS

SIMONETON

LE RAINCY

(SEINE-&-OISE)

Représentants et Agents dans le sud de la France

PÉPINIÈRES

LARGILLIER - SEIBEL

Route de Marseille — MONTÉLIMAR (Drôme)

Choix **d'Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre, en particulier

SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS, et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc...**

Sulfate de Cuivre Anglais

4 MARQUES

MACKECHNIE

MAPLE

MERSEY

BRISTOL

Garanti 98 100 % de pureté correspondant à 25 % de cuivre métal

SOCIÉTÉ ANONYME MACKECHNIE

3, RUE SCRIBE - PARIS - 9e

AGENCE GÉNÉRALE EN FRANCE DE LA Bristol Sulphate of Copper Association Limited, Londres

CONTRE L'OIDIUM

PAS DE GASPILLAGE

PAS DE BRÛLURE

SOUFRE de NARBONNE

DOSAGE GARANTI : 30 pour cent de SOUFRE à l'état libre

Finesse 95 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES

18, Avenue du Maréchal Foch — NARBONNE (Aude)

PUBL. DAUPHIN

BOITE POSTALE N° 29, NARBONNE

AGENT POUR LE MIDI DE LA FRANCE :

Ets Henri PUGI, 5, Allées Paul-Riquet, BÉZIERS

Pourquoi planter **Large**

puisque les tracteurs vignerons ARD. et MOTOCHENILLE de **78, 72** et **66** cm. de large vous conserveront tous les **avantages** de la plantation **étroite**

BAUCHET - TRACTEURS, *1, rue Jeanne-d'Arc*, Lyon

Ne perdez plus de Volailles

Ne perdez plus de Lapins

TRAITEMENTS PRÉVENTIFS ET CURATIFS EFFICACES, ÉPROUVÉS DES MALADIES DE LA BASSE-COUR

VACCINS — SÉRUMS

LABORATOIRE DE RECHERCHES SPÉCIALISÉ

Séro-agglutination -- Recherches microscopiques

AUTOPSIES (Renseignements et notice n° 9 envoyés gratuitement

Laboratoires Avicoles du Dr G. LISSOT,

VÉTÉRINAIRE, PACY-SUR-EURE (EURE) - TÉL. 24

Pour dérocher, dessoucher, creuser vos abreuvoirs et vos fosses de plantation pour arbres fruitiers, employez

l'EXPLOSIF AGRALITE

Travail facile, rapide, économique. Tarif gratuit sur demande, ou envoi franco du Manuel illustré de l'Artificier Agricole, à réception d'un mandat de 290 francs.

Raymond POIRIER, Ingénieur, BAZOUGES (Mayenne).

MOTOCULTEUR "SOBERFON" S. 105

10 CV., 5 vitesses avant et marche arrière

31, rue Raoul-Servant à LYON (7e)

TEL. PARMENTIER : 41-20

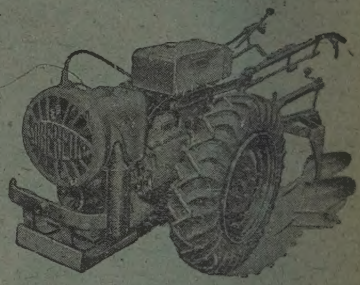
— Pour tous travaux de culture, remplace aisément 2 forts chevaux.

— Adaptation rapide brabant, charrue, extirpateur, bisoc, etc...

— Utilise fraise, treuil, faucheuse.

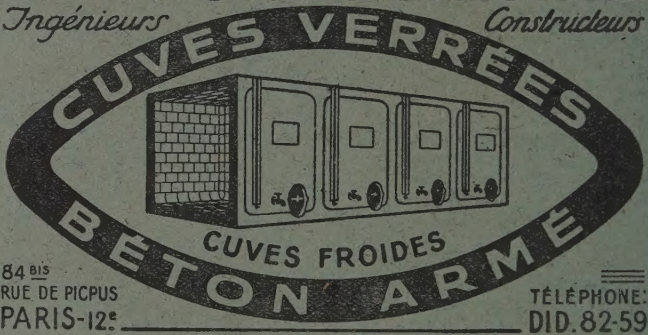
— Sa faible consommation : 1 litre 1/2 d'essence à l'heure rend l'engin le plus économique qu'il soit.

— Il est de ce fait indispensable aux maraîchers, pépiniéristes, viticulteurs, horticulteurs, arboriculteurs, etc...



VONRUFS & LATARD

Ingénieurs *Constructeurs*



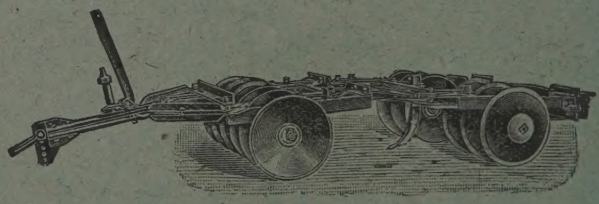
84 bis RUE DE PICPUS
PARIS-12e

TÉLÉPHONE: DID. 82-59

TRAVAUX EN COURS DANS TOUTE LA FRANCE

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



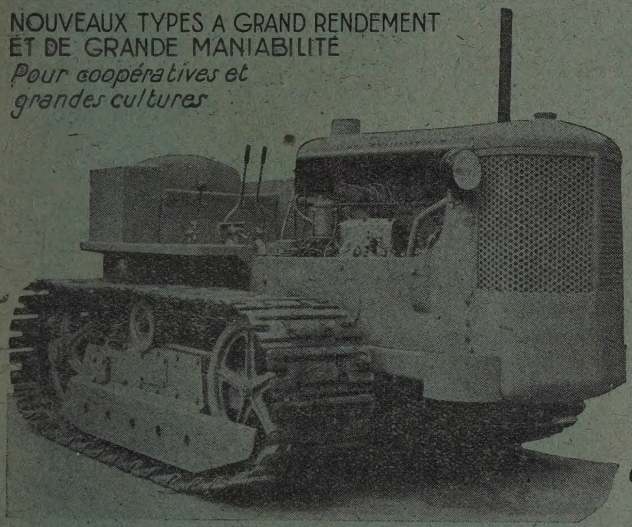
SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR

43, Avenue de Lombez. — **TOULOUSE** — TEL. 385.99

Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :
Brabants, Basoules, Sous-soleuses, Extirpateurs, Pelles mécaniques

Tract Continental DIESEL

NOUVEAUX TYPES A GRAND RENDEMENT
ET DE GRANDE MANIABILITÉ
Pour coopératives et grandes cultures



3 Types:

1er
TRACT 45 "LABOUR"
48 CV A LA BARRE

2e
TRACT 45 (2 MODÈLES)
A VOIE ETROITE DIT "VIGNERON"
A VOIE LARGE DIT "STANDARD"
32 CV A LA BARRE

3e
TRACT 47 "LABOUR"
58 CV A LA BARRE

Nous Consulter

ETS RICHARD FRÈRES 17 A 21, RUE DE St CYR. LYON
TÉL : BURDEAU 75-53-75-54

TOUS les insecticides agricoles
AU D.D.T ACTIVÉ

ÉMULSIONS
AF 41 & AC 3

AGIRAL
POUDRE 5 %
AGIRAL 8
BOUILLIE 8%

Le seul fabricant des émulsions au DDT ACTIVÉ

EN VENTE PARTOUT
DOCUMENTATION
7, RUE DU LOUVRE
PARIS 1er

LABORATOIRE AGIR

la maison du DDT ACTIVÉ

LICENCE APIL

Tous morts !

les produits

SPIC

sont la sauvegarde de vos récoltes

Société de Produits Chimiques Industriels et Viticoles
Société Anonyme au Capital de 5.500.000 Francs
Siège Social : 47, Boul. Saint Michel – PARIS (Ve)
Usine et Services Commerciaux à BEAUCAIRE – (Gard)

réussi ce vin !..

Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible

AVEC

SULFO PHOSPHATE HUBERT

LA LITTORALE
BÉZIERS

65me Année — Nos 33-34-35 15-22-29 Aout 1948

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — Chronique. — Enquête sur le mildiou. — Remise à fruit des vignes gelées. — A l'Académie d'Agriculture. 91
Règlement technique ; Etablissements et producteurs agréés pour la production et le commerce des bois et plants de vigne (sélectionné classe élite). 94
P. D. — La grêle. 99
E. D. — *Nécrologie*. — Pierre Benet. 99
B. Krimbas et **P. Marcout** — Ampélographie hellénique. 99
R. L. et **Michel Vidal.** — Enquête sur le tracteur vigneron. 104
Jean Suire. — Sur la capture des essaims sauvages. 110
Questions diverses. — **G. Cubaynes.** — La démonstration d'arrachage mécanique des pommes de terre à Villelaure (Vaucluse). 112
Pierre Larue. — Fermentation sous pression. 114
Informations. — Attribution des prix de l'Office international du Vin par le Comité de l'O. I. V. — Collège technique de Nîmes. 116
Partie officielle. — Décret fixant le prix et modalités de payement, de stockage et de rétrocession des céréales pour la campagne 1948-49. 117
Chronique juridique. 118
Bulletin commercial. 118
Bibliographie. — Page 111 et Annonces.

CHRONIQUE

Enquête sur le mildiou 1948 ?

Les pertes très importantes qui résultent des invasions de mildiou incitent certains des lecteurs du *Progrès agricole* à tout remettre en cause : ingrédients, appareils, méthodes, etc... La lettre suivante, d'un de nos correspondants, trahit cette préoccupation :

« Ne pourriez-vous pas dans votre journal ouvrir une enquête sur la virulence 1948 des attaques du mildiou ? Dans notre région — Aimargues, Marsillargues, Saint-Laurent, Aigues-Mortes—, dans le centre de cette attaque coïncidant sans doute avec la violence des orages, les viticulteurs qui ont pu se préserver sont très rares. Tous seraient très heureux de connaître les avis des savants et aussi ceux des praticiens sur les traitements préventifs et curatifs, produits et doses employés, appareils et leurs pressions, atomiques peut-être et par avion, et aussi les résultats obtenus. L'an 1948 n'est pas brillant, aussi est-ce une raison de plus pour essayer de mieux se préserver dans l'avenir. *Le Progrès agricole*, en sa qualité de guide éclairé des viticulteurs méridionaux, se doit, il me semble, de les renseigner. »

A. M.-M., Aimargues (Gard).

Nous accueillerons volontiers et nous publierons tout ce que les lecteurs du *Progrès agricole* voudront bien nous communiquer à ce sujet s'ils le jugent utile.

Sans que l'on puisse tenir ces questions pour complètement connues, on peut cependant affirmer qu'elles ont été très travaillées et que peu de progrès paraissent accessibles dans le domaine des connaissances théoriques. Par contre, il me semble que, dans certains cas au moins, la lutte contre le mildiou dans les exploitations viticoles exigerait encore bien des perfectionnements.

Il s'agit donc bien moins, à mon sens, de progrès général que de l'amélioration des méthodes appliquées par chaque exploitant et du parti qu'ils savent tirer des ressources que leur offre la technique. Celle-ci s'avère impuissante à leur épargner totalement les efforts, la réflexion et les dépenses.

Il me semble, d'ailleurs encore, que ces préoccupations n'ont pas manqué d'éveiller l'attention de certains dirigeants des Associations viticoles dont l'action devrait se manifester après les paroles si opportunes et si heureuses que l'on a entendues. Syndicalisme et Coopération sont-ils en mesure de démontrer dans ce cas qu'ils sont des facteurs de progrès technique ? La démonstration n'en paraît pas impossible à faire.

Ces considérations nous éloignent de la technique, mais il est nécessaire de reconnaître que les travaux de technique pure qui n'ont pas de résonnance dans la pratique paraissent, à ceux qui les entreprennent, sinon stériles, du moins un peu décourageants. Un des moyens de les rendre utiles est bien de les faire au profit d'une collectivité qui semble, mieux que les isolés, pouvoir en préciser l'intérêt, en décider l'application et en contrôler les résultats.

Le temps paraît révolu où des techniciens irresponsables pouvaient, sans risques, imaginer telle méthode ou tel appareil et, comme on disait, les conseiller. La déception des utilisateurs isolés n'avait jamais de conséquences graves. Il en est autrement — des exemples récents l'ont montré — lorsque les utilisateurs sont groupés et pour des raisons qui sont faciles à saisir.

Remise à fruit des vignes gelées

M. Cunin nous fait parvenir l'intéressante lettre suivante :

« Je lis dans le numéro du 18-25 juillet 1948 de votre estimée revue des développements relatifs à la « Remise à fruit des vignes gelées en hiver ».

« M. Branas demande à ce propos de vouloir bien lui faire connaître les observations relevées dans les vignobles gelés l'hiver dernier.

« Je pense rester dans le cadre de la chronique sus-visée en relatant les observations puisées dans certains vignobles de la région de Sidi-Bel-Abbès (Oran) éprouvés par une gelée très sévère les 11 et 12 avril 1947.

« Cette gelée, survenant à une époque où les pousses mesuraient de 20 à 30 cm. de longueur, a anéanti les jeunes pampres, détruit les yeux « borgnes » sur Alicante-Bouschet et Carignan notamment — et même sur le Mourvèdre en bonne partie. Certaines « cornes », particulièrement éprouvées, ne sont plus jamais reparties. Dégâts sur la récolte 1947 pouvant être chiffrés pratiquement à 100 pour 100.

« La taille 1947-48 a dû être effectuée à peu près uniquement sur des gourmands. Dans un vignoble de 25 ha, âgé et dépérissant de vieillesse, que j'ai suivi tout spécialement, ces circonstances ont été mises à profit pour effectuer du rajeunissement par ravalement des cordons Royat constituant ce vignoble.

« J'ai dit que ces circonstances « ont été mises à profit ». En effet, me basant sur le fait admis que les gourmands sont généralement infertiles, et prévoyant, par voie de conséquence, une récolte très réduite pour 1948, j'ai voulu préparer pour la récolte de 1949 une taille bien assise sur des « cornes » rénovées.

« Or, le débourrement de 1948 a laissé apparaître une magnifique sortie de grappes, se manifestant même jusque sur les moindres gourmands issus au cours de la poussée de printemps — et cela sur les trois cépages cités plus haut.

« J'ai eu l'occasion de signaler et de montrer le fait à M. le professeur Marsais, de passage dans notre région le 19 mai dernier — et qui l'a enregistré comme évidence non niable bien que déjouant tous pronostics.

« Et ceci m'amène à faire état d'une technique relative à la taille que j'ai pu soutenir dans une publication locale du 9 février 1947.

« Lorsque l'on réserve un gourmand destiné à reformer un bras, on conseille très généralement de le tailler « à un œil » la première année.

« Pour ma part, je préfère tailler ce gourmand à « deux yeux » — et j'en donne les raisons. Deux yeux constituent un appel de sève plus puissant qu'un seul œil. Le support de ces deux yeux étant irrigué plus activement croîtra en diamètre d'une façon très notable et fournira ainsi, dès le départ, une base solide au nouveau bras.

« Les deux pampres issus de ces deux yeux seront sans doute moins forts que celui qui serait né d'un seul œil. Ce fait reste très secondaire si les deux pampres sont tout de même d'aspect normal. Et cela devient même un avantage sur un seul pampre devenu trop fort, par conséquent sujet à plus de risques de casse et pourvu d'yeux de constitution anormale.

« Si les deux pousses se montrent trop faibles, on peut en déduire que le choix du gourmand n'avait pas été heureux et que ce gourmand ne convenait pas à l'établissement d'un nouveau bras. »

Georges Cunin,

Ainsi paraît se confirmer un fait déjà signalé (Cf. *Eléments de viticulture générale*) : la sortie (nombre des inflorescences) au cours d'un printemps donné se détermine l'année précédente ; elle *est* d'autant plus élevée que la vigueur *était* plus grande ; or, la vigueur est très grande sur les vignes dont les grappes ont été détruites pour une cause quelconque (gelée d'hiver, gelée de printemps, mildiou avant floraison en particulier).

Je ne connaissais ce mécanisme que chez l'Aramon ; M. Cunin le signale sur d'autres cépages ; il serait donc général ?

A l'Académie d'Agriculture

Au cours de sa séance du 2 juin 1948, l'Académie d'Agriculture a élu membre correspondant étranger le Professeur Basile Krimbas, recteur de l'Ecole des Hautes études agronomiques d'Athènes.

M. Krimbas, très brillant élève de l'Ecole de Montpellier, voudra bien trouver ici l'hommage et les compliments de ses anciens camarades, auxquels je me permets d'associer les vignerons français, parce que M. Krimbas, ami de la vigne et des vignerons, est un ami de la France.

J. Branas.

RÈGLEMENT TECHNIQUE

applicable à la production des Plants de vigne « SÉLECTIONNÉS CLASSE ÉLITE »

(homologué par arrêté du 2 juillet 1948 du Ministre de l'Agriculture)
(Avis publié au J. O. du 13 juillet 1948)

Article premier. — La production, la vente et la répartition des bois et plants de vigne « sélectionnés classe élite » doivent répondre :

a) aux conditions générales définies dans le règlement technique applicable à la production et au commerce des bois et plants de vigne, homologué par arrêté ministériel du 17 mars 1947 (*J. O.* du 21 mars 1947) ;

b) à des conditions spéciales faisant l'objet du présent règlement.

Article 2. — La possibilité *d'acquérir, détenir, vendre ou répartir* des marchandises de catégorie « sélectionnés classe élite » est réservée aux personnes physiques ou morales :

a) s'engageant à n'acquérir, détenir, vendre ou répartir que des marchandises de cette catégorie, à l'exclusion de toutes autres ;

b) possédant des connaissances techniques et des moyens matériels suffisants pour assurer dans de bonnes conditions la sélection sanitaire et variétale, ainsi que la conservation des bois et plants de vigne.

A cet effet, les intéressés doivent produire une fois pour toutes avant le 15 juillet une demande auprès de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne qui procède à une enquête sur place. Les résultats de cette enquête sont communiqués pour décision à une Commission d'agrément constituée par le Directeur de la Section de sélection et de contrôle ou son représentant, assisté d'un représentant de la Fédération des Associations viticoles, d'un représentant de la Fédération des Syndicats de pépiniéristes-viticulteurs et d'un représentant des Organismes coopératifs. La décision de cette Commission est notifiée aux intéressés sous quinzaine, par lettre recommandée. L'autorisation délivrée est révocable et peut être retirée par le Directeur de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne ; sa décision doit être confirmée par la Commission d'agrément, qui est tenue d'exprimer

son avis dans un délai de quinze jours. Le retrait de l'autorisation est signifié par lettre recommandée et prend effet du jour de présentation de cette lettre.

En cas de refus ou de retrait de l'autorisation, l'intéressé a la faculté de faire, dans un délai d'un mois, appel de cette décision devant la Section Vigne du Comité technique permanent de la sélection des plantes cultivées qui peut ordonner une expertise contradictoire.

L'engagement de cette procédure d'appel n'est pas suspensif de cette décision de retrait prise par la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne.

Toutefois, pendant une période expirant le 1er avril 1949, la possibilité définie au paragraphe 1er du présent article est accordée aux personnes physiques et morales ne satisfaisant pas aux dispositions du paragraphe 1er, alinéa *a)* du présent article, sous réserve qu'elles consacrent à ces marchandises des magasins et ateliers séparés et qu'elles tiennent pour celles-ci une comptabilité matière distincte.

Article 3. — Le droit de *produire* des bois et plants de vigne de catégorie « sélectionné classe élite » appartient à tous les producteurs qui ont la possibilité :

a) de céder ces produits à un des intermédiaires agréés possédant l'autorisation définie à l'article 2 ; il appartient alors à cet intermédiaire de demander le classement et la prise en compte des productions ;

b) de vendre ou répartir ces produits avec la dénomination « sélectionné classe élite ». Dans ce cas, ces producteurs doivent satisfaire aux obligations imposées aux intermédiaires agréés (art. 2) et s'engager, en particulier, à ne cultiver ou produire dans cette catégorie et pour un même cépage que des marchandises de cette catégorie à l'exclusion absolue de toutes autres.

Article 4. — Il est interdit aux personnes qui ne satisfont pas aux obligations précisées par l'article 2 et l'article 3 paragraphe *b)*, de faire usage des termes « sélectionné » et « élite » dans les prospectus, annonces, lettres, factures et tous autres papiers commerciaux.

Il leur est également interdit de se prévaloir oralement ou par écrit de la qualité de producteur, détenteur, vendeur ou répartiteur de marchandises qualifiées « sélectionnés classe élite ».

Article 5. — Lorsque le détenteur de marchandises qualifiées « sélectionnées classe élite » ne possède pas l'autorisation visée à l'article 2 ou que cette autorisation lui est retirée, toutes les marchandises qu'il détient perdent définitivement leur qualification, à l'exception de celles qui sont encore en place en pépinières non arrachées ou sur des vignes-mères non taillées.

Article 6. — Peuvent être classés en catégorie « sélectionnée classe élite » les produits et marchandises :

a) présentant les normes définies par la décision n° 38 du 6 octobre 1943 du Groupement national interprofessionnel de production et d'utilisation des semences, graines et plants (*J. O.* du 10 décembre 1943) ;

b) détenues par une des personnes autorisées dans les conditions précisées à l'article 2 et à l'article 3, § *b* ;

c) répondant aux caractéristiques ci-après :

— Pureté variétale 99 pour 100. Etat sanitaire reconnu satisfaisant. (Note moyenne de dégénérescence inférieure ou au plus égale à 1) avec, pour les plants racinés et les greffés-soudés, la justification de l'origine du sujet et éventuellement du greffon qui doivent, l'un et l'autre, provenir d'une parcelle reconnue elle-même capable de produire des bois de catégorie « sélectionné classe élite ».

L'état sanitaire immédiat et la pureté variétale des peuplements de pieds-mères préexistants, comme ceux des lots en pépinières, peuvent être améliorés par une sélection sanitaire et variétale comportant la destruction totale des individus malades ou étrangers à la variété cultivée, avant l'enquête prévue à l'article 7, paragraphe 1.

Article 7. — Le classement de ces produits ou marchandises en catégorie « sélectionné classe élite » est prononcé après une enquête effectuée sur place par la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vignes, sur la demande des personnes visées à l'article 2, et des producteurs autorisés dans les conditions déterminées par l'article 3 § *b*, présentée et instruite dans les conditions ci-après :

a) *Vignes-mères de toute espèce :* demande à produire avant le 1er juin en précisant le numéro d'immatriculation de la parcelle, sa situation cadastrale, sa superficie et le rendement possible en mètres et boutures-pépinières ou boutures-greffons.

A titre provisoire, et pour l'année 1948, cette date est reportée au 15 juillet.

b) *Lot de plants racinés et de greffés-soudés :* demande à produire avant le 15 juillet en précisant la situation cadastrale de la pépinière, le nombre des boutures plantées par variété à classer, la provenance des boutures et des greffons indiqués par le numéro d'immatriculation de la vigne-mère.

Dans tous les cas, la demande doit porter le numéro d'inscription du producteur (numéro de la carte professionnelle).

Article 8. — Le classement des produits et marchandises visés à l'article 6 donne lieu à la délivrance, par la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne, d'un avis de prise en compte adressé au détenteur autorisé.

Les marchandises de l'espèce font, dès lors, l'objet d'un compte ouvert par variété, catégorie et provenance, tenu simultanément par le détenteur autorisé et par la Section de sélection et de contrôle ; les entrées portent les livraisons des producteurs ; les sorties portent les transferts à d'autres détenteurs autorisés et les livraisons aux utilisateurs.

Les transferts sont librement effectués, entre détenteurs autorisés, à charge pour le destinataire de faire connaître dans le délai de trois jours, par un bordereau portant la signature du livreur, à la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne les caractéristiques des marchandises reçues et leur nombre.

La livraison à l'utilisateur donne lieu à la délivrance obligatoire d'une attestation établie par le livreur et visée, après examen de sa comptabilité-matière, par la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne.

Cette attestation doit comporter l'indication du cépage, la nature des marchandises, leur nombre et leur provenance.

Article 9. — Toute infraction au présent règlement donne lieu, indépendamment du retrait immédiat de l'autorisation prévue à l'article 2, à l'application des sanctions prévues par la loi du 11 octobre 1941 sur l'organisation du marché des semences, graines et plants, la loi du 2 août 1943 au renforcement du contrôle de la production et du marché des semences, graines et plants, et la loi du 1er août 1905 organisant la répression des fraudes.

Article 10. — Le présent règlement est applicable jusqu'au 1er avril 1949.

ETABLISSEMENTS ET PRODUCTEURS AGREES pour la production et le commerce des bois et plants de vigne de catégorie « Sélectionné classe élite »

—

LISTE N° 1

A. — *Etablissements commerciaux et coopératifs :*

Astruc Clément, pépiniériste, Le Poujol-sur-Orb (Hérault). N° d'inscription : F. 121.

Baud Fernand, vignes américaines, Aubignan (Vaucluse). N° d'inscription : A.D.F. 1239.

Bouillard, pépiniéristes, Carpentras (V.). N° d'inscription : D.F. 742.

Cabrol Louis, pépiniériste, Siran (Hérault). N° d'inscription : D.F. 158.

A. Cazeneuve et Cie, vignes américaines, Mas-Saintes-Puelles (Aude). N° d'inscription : D. 5378.

Chauvin Léon, vignes américaines, Sarrians (Vaucluse). N° d'inscription : A.D.F. 235.

Delhomme Gustave, vignes américaines, route d'Orange, Loriol-du-Comtat (Vaucluse). N° d'inscription : A.D.F.G. 1769.

Denis Gabriel, pépinières de la vallée de l'Hérault, Pézenas (Hérault). N° d'inscription : A.D.F. 131.

Edo Saturnin, plants américains, Courniou (Hérault). N° d'inscription : A.D.F. 766.

Gendre Guy, Maison Gendre, Quissac (Gard). N° d'inscription : A.D.F. 838.

Grimaud Raymond, pépinières américaines, quai Frédéric-Haussorgues, Sommières. N° d'inscription : A.D.F. 1429.

Guet J., pépiniériste, Sarrians (Vaucl.). N° d'inscription : D.F. 5153.

Institut coopératif de Montpellier, 18, avenue Frédéric-Mistral, Montpellier. N° d'inscription : A.B.C.D.E.F. 5752.

Letilleul Paul, pépinières du Vaucluse, Aubignan (Vaucluse). N° d'inscription : D.F. 4152.

Marcellin Gabriel, pépinières franco-américaines, Carpentras (Vaucluse). N° d'inscription : B.D.F. 1452.

Pépinières E. Cazeneuve, Mas-Saintes-Puelles (Aude). N° d'inscription : A.C.D.F. 290.

Pépinières F. Gonnet, Camaret-sur-Aigues (Vaucluse). N° d'inscription : A.D.F. 22.

Pépinières Richter, 59, avenue du Pont-Juvénal, Montpellier. N° d'inscription : A.B.C.D.E.F. 670.

Roucairol Pierre, Etablissements d'horticulture et de viticulture, route de Maureilhan, Béziers. N° d'inscription : D.F. 19.

Roux et Fils, pépinières, Boucoiran (Gard). N° d'inscription : A.B.C.D.F. 71.

Vard Roger, pépiniériste, Orange (Vaucluse). N° d'inscription : A.C.D.F. 73.

B. — *Producteurs :*

Alazard Julien, viticulteur-pépiniériste, quartier des Sauziers, Sablet (Vaucluse). N° d'inscription : A.B.D. 5708.

Balsenq Prosper, pépiniériste, rue Général-Maureilhan, Montpellier. N° d'inscription : A.D. 87.

Blanc Marius, quartier Saint-Martin-Serres, par Carpentras (Vaucluse). N° d'inscription : A.D. 4511.

Bonnet Adrien, 29, rue de Verdun, Montpellier. N° d'inscript. : A. 669.

Carrière René, pépinières R. Carrière, Garrigues (Hérault). N° d'inscription : A.C.D. 142.

Charles E., pépinières E. Charles, Pézenas (Hérault). N° d'inscription : A.D. 1086.

Ceyte Prosper, vignes américaines, Aubignan (Vaucluse). N° d'inscription : A.D. 970.

Coulondre Eric, Cadoule, par Lunel (Hérault). N° d'inscription : A.C.D.E. 1239.

Demoulin E., viticulteur, Trinquevedel, Tavel (Gard). N° d'inscription : A. 4606.

Giraud Camille, viticulteur, rue Brasserie, Carpentras (Vaucluse). N° d'inscription : A.D. 1584.

L. de Manget père et fils, vignes américaines, Olonzac (Hérault). N° d'inscription : A.D. 3850.

Moonem Pierre, La Pierre-duCoq, Carpentras (Vaucluse). N° d'inscription : A.D.G. 1766.

Plantevin Marcel, Saint-Marcellin-les-Vaison (Vaucluse). N° d'inscription : A.D. 2407.

Poujol Raymond, Le Poujet (Hérault). N° d'inscription : B.C.D. 364.

Pourquier Louis, Ribaute-les-Tavernes (Gard). N° d'inscription : A.D. 4002.

Pradier Louis, viticulteur-pépiniériste, Orange (Vaucluse). N° d'inscription : A.D. 246.

Sauvy Marceau, horticulteur, 13, rue Châteaudun, Lodève (Hérault). N° d'inscription : A.D. 177.

Société Agricole de la Borie, La Borie-Suze-la-Rousse (Drôme). N° d'inscription : A.D. 6100.

Le Directeur de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne.
Signé : J. Branas.

LA GRÊLE

La Viticulture nationale vient encore de payer son tribut à l'une des calamités à laquelle il a été jusqu'à maintenant à peu près impossible d'échapper par des moyens techniques.

Bien que localisée dans certaines régions et dans certaines localités, la grêle n'en prend pas moins le plus souvent une allure catastrophique.

Evidemment, certaines Compagnies assurent la perte totale de la récolte, mais il faut avoir de l'argent pour payer les primes alors très considérables.

Il nous paraît inutile de rappeler ici les travaux qui ont été faits depuis cinquante ans par le Docteur Vidal avec les canons para-grêle et des fusées qui semblent donner — quand le tir est organisé par un Syndicat — d'assez bons résultats, mais il est probable que l'avenir appartient à l'aviation.

P. D.

NÉCROLOGIE

Pierre BENET. — C'est avec stupeur que nous avons appris la mort de M. Pierre Benet, enlevé subitement à l'affection des siens à l'âge de soixante ans.

La mort l'a surpris à Evian, où, afin d'être plus dispos pour la réunion du 13 août, il était allé prendre quelques instants de repos après les fatigues causées par un premier semestre particulièrement chargé.

Président de la C. G. V. M., Pierre Benet avait consacré toute son intelligence, toutes ses forces et toute son énergie à la défense des intérêts viticoles.

Ses multiples activités : Secrétaire général de la Fédération nationale des Associations viticoles, membre du Conseil national Economique, de la C. G. A., et nous en passons, en apportent une confirmation éclatante.

Terrien de vieille souche, viticulteur avisé, doctrinaire clair et précis, Pierre Benet avait su gagner « la totale confiance, l'admiration sans réserve et l'affection unanime de tous les vignerons ». Son œuvre lui survivra.

Nous nous inclinons respectueusement devant sa tombe et présentons à tous les siens l'expression de nos condoléances très attristées.

E. D.

AMPÉLOGRAPHIE HELLÉNIQUE

(suite)

Système du Comte Giuseppe di Rovasenda (1877). Ce célèbre ampélographe italien, dans son travail intitulé Saggio di una ampelografia universale (traduit en Français, deuxième édition 1887) joint trois tableaux de classification des vignes en se basant sur les éléments suivants :

1° Couleur des grains (blanc-rouge-noir). Chaque tableau porte l'indication générale de la couleur.

2° Goût (simple, musqué).

3° Forme des grains (sphériques ou déprimés, douteux ou très arrondis, nettement ovoïdes).

4° Pilosité et forme des feuilles (planes entières ou trilobées, planes pentalobées, entièrement pubescentes ou trilobées, pubescentes pentalobées).

5° Coloration et pilosité des jeunes rameaux (glabres monochromes, glabres et colorées, pubescentes et monochromes, pubescentes et colorées).

D'une telle classification il ressort que chacun des trois catalogues (blanc-rouge-noir) renferme 48 groupes de variétés ayant des raisins à goût simple (de 1 à 48) et un nombre égal de raisins musqués 51 à 98). Les numéros 49 et 50, comme les numéros 99 et 100, servent pour des variétés n'ayant pas des caractères stables et qui ne peuvent pas se ranger dans les 98 autres. Rovasenda pense que ce système n'est pas complet, mais il fait remarquer qu'un système moyen est préférable à rien du tout ; il attend que d'autres chercheurs comblent les vides, le corrigent ou lui substituent d'autres combinaisons. Il pense que le plus grand défaut de ce système vient de ce que certains nombres renferment beaucoup de vignes, alors qu'au contraire d'autres n'en renferment aucune, car une vigne à feuilles glabres aura rarement des jeunes rameaux pubescents. Il attribue une importance à la pubescence des feuilles, d'autant plus que c'est là que l'on observe les plus petits changements provoqués par l'influence du milieu, ce qui n'est précisément pas exact ; de même, on ne peut nullement affirmer que les lobes de la feuille sont constants, puisqu'ils changent de forme et quelquefois de nombre, chez le même plant.

En 1877, la Commission Ampélographique Internationale, après de longues discussions à Florence (Italie), accepta un système simple, étant entendu qu'il serait complété ultérieurement par la subdivision des ordres. La classification se fit en trois classes basées sur la forme des grains (ronds, allongés, indéterminés). Chaque classe renfermait trois ordres basés sur la face inférieure de la feuille : 1° Gabre ; 2° Aranéeuse ; 3° Cotonneuse.

Hermann Goethe, qui vers 1874 persista à considérer les caractères des jeunes rameaux comme importants et admit qu'on pouvait classer les vignes d'après eux, appliqua ensuite dans son Handbuch le système de classification de la Commission Ampélographique internationale. Dans le deuxième ordre de la première classe est rangé Staphidampelos ou vigne de Corinthe, dans le troisième le rouge de Zante (?). Dans le premier ordre de la deuxième classe se trouve Rozaki (?). Après le Congrès de Budapest (1878) Oberlin et Goethe modifièrent légèrement ce système en le complétant comme suit :

Il comprend trois classes (grains arrondis-ellipsoïdes-subsphériques). Chaque classe renferme quatre ordres (feuilles complètement ou légèrement pubescentes, feuilles laineuses, feuilles cotonneuses ou irrégulièrement cotonneuses et chacun comprend trois groupes (sinus pétiolaire ouvert, fermé, irrégulier ou indéterminé).

L. Portes et F. Ruyssen (Traité de la vigne, Tome I, Paris, 1886) ne font pas un système de classification, mais recueillent des éléments ampélographiques dans la description de nombreuses variétés de V. vinifera qu'ils classent par ordre alphabétique (il y a aussi plusieurs variétés

grecques), empruntant ces renseignements à Don Simon, Roxas, au Comte Odart, à Victor Rendu, J. Planchon, Pulliat, Rovasenda, Goethe, Villa Mayor, Busch et Merssner, Foëx et Viala, etc..., etc...

Pierre Viala (les hybrides Bouschet, 1885) pense que les variétés cultivées ne constituent pas des variétés botaniques de V. vinifera. Certes, écrit-il, nous ne possédons pas une expérience directe, démontrant absolument que parmi les très nombreuses formes de V. vinifera n'existent pas des variétés. Nous ne connaissons aucune de ces dernières qui soit susceptible de se reproduire identique à elle-même par la semence. La vigne ou le cep est une variation non stable, c'est une forme individuelle rendue perpétuelle par la fragmentation ; elle présente, par rapport à d'autres formes parentes de la même origine, des différences insignifiantes du point de vue botanique, mais importantes du point de vue cultural. C'est pourquoi il croit qu'une classification naturelle, comme celle de Clemente Don Simon Roxas n'aboutit à aucun résultat. Aussi le travail qu'il fit en collaboration avec Vermorel (Ampélographie) n'utilise-t-il pas un système de classification.

Pulliat (Mille variétés de vignes. Troisième édition, Paris, 1888), n'utilise pas un système de classification, mais décrit simplement par ordre alphabétique les variétés en utilisant les caractéristiques suivantes par ordre d'importance :

1° Epoque de maturité.
2° Forme et dimension des raisins.
3° Forme, couleur, goût et qualité des raisins.
4° Description des jeunes rameaux.

Les époques de maturité, au nombre de 4, diffèrent de 10 à 15 jours. Comme base de la première on trouve la variété Chasselas. Les raisins qui murissent 8 à 15 jours avant le Chasselas sont dits précoces.

G. Foex (Cours complet de viticulture de Montpellier — première édition 1886 — troisième édition 1891) sépare les vignes en deux grandes classes comme suit : 1° Vignes à raisins de cuve ; 2° Vignes à raisins de table. Chaque classe et particulièrement la première est divisée en groupes renfermant les cépages les plus caractéristiques des principales régions viticoles.

G. Molon (1893) (Ampelografia, Milano 1906) poposa le système suivant qui comprend trois classes (raisins blancs-rouges-noirs). Chaque classe renferme trois ordres (grains arrondis, ovoïdes, allongés), chaque ordre deux sous-ordres (goût simple, musqué) et chaque sous-ordre est divisé en cinq d'après l'époque de maturité des raisins (précoces, de première, deuxième, troisième et quatrième époque).

J. M. Guillon (Les cépages orientaux, Paris 1899) pense que les efforts fournis par Don Simon, Roxas et quelques autres en vue de classer les vignes en groupes naturels échouent complètement et, au lieu de la description botanique des vignes, il préfère la comparaison de certaines caractéristiques des feuilles et des fruits.

Il dit que, les raisins mis à part, les vignes d'Orient présentent une homogénéité dans les autres parties. Pour cette raison, par suite de la diversité de la forme du fruit, non sujet à des variations, il propose la classification suivante :

La couleur du raisin sert à faire deux catégories (blancs, colorés). Les blancs sont subdivisés d'après les dimensions des grains (grands, moyens, petits) et chacune de ces divisions renferme deux groupes basés sur la forme des grains (allongés, sphériques). Les grains colorés comprennent deux groupes (rose, noir). Les roses sont tous de gros grains et sont divisés en allongés et sphériques. Les noirs sont partagés en gros, moyens ou petits. Les grands sont allongés ou sphériques, les moyens ou petits sont seulement sphériques.

Le très célèbre et notre vénéré Maître Ravaz (les vignes américaines, etc..., Montpellier 1920) dit : « qu'une classification ou une clé analytique est applicable aux variétés de vigne aussi bien qu'à toutes les plantes. Elle est justifiée par les mêmes raisons que les descriptions. Elle est bonne si les descriptions sont bonnes, mauvaise si elles sont mauvaises. Celle que j'ai adoptée n'a pas été poussée très loin dans ce livre. Les groupes principaux sont fort nombreux et ils ne renferment qu'un nombre très limité de variétés qu'il sera facile de retrouver en suivant les variations de la direction des nervures. Mais pour les variétés de V. vinifera, il faudra bien établir un plus grand nombre de subdivisions ».

Dans le livre dont il est fait mention plus haut, Ravaz s'est surtout occupé des vignes américaines, des hybrides américo-américains et américo-européens et non des Vinifera. Il adopte la classification tracée par Planchon, qui divise les Ampélidées en deux sections :

Section I, Muscadinia, caractérisées par leur écorce ancienne qui ne se détache pas, par des lenticelles sur la jeune écorce et par des vrilles simples.

Section II, Euvites, caractérisées par leur écorce qui se détache en lanières, l'absence de lenticelles, la présence de diaphragme dans les nœuds, des vrilles ramifiées, des pépins pyriformes.

Les Euvites sont subdivisées en : groupe I à vrilles continues ou subcontinues (V. Lambrusca).

Groupe 2 à vrilles intermittentes ou périodiques (là se trouve le V. vinifera).

Dans ces groupes, la classification a été faite d'après la pilosité des sarments et la forme des poils ; finalement dans ces groupes les feuilles sont classées d'après leur forme (ce qui est une corrélation de la longueur des nervures, de leur direction et des angles qu'elles font entre elles).

Viala et Vermorel, dans leur célèbre Ampélographie (volumes VII, Paris 1901, 1902, 1903, 1904) ne donnent pas un système de classification. Dans le tome VII ils ajoutent un lexique ampélographique où ils nomment les variétés avec leurs synonymes.

En ce qui concerne les hommes de science de la Grèce moderne qui traitent de recherches ampélographiques, nous ajouterons ce qui suit :

« L'Agronome Grégoire Paléologos. Economie rurale et domestique — » Nauplie, Tome I, 1833, Athènes, Tome II, 1835, aux pages 319 et » suivantes du tome II, décrit des variétés de raisins. Celles-ci sont très » nombreuses et augmentent chaque jour par suite du changement du » terrain et du climat, aussi à la suite de la culture et du greffage. Les » Européens ne sont pas parvenus, écrit-il, à faire un catalogue définitif

» des variétés de vignes parce que chacune de celles-ci a souvent des » noms très nombreux. Ceci arrive aussi en Grèce »».

D'après lui, il y a deux variétés plus particulières, le Mavroudi et le Savatiano. Puis le Phileri, le Syriano, le Ziotiko, le Rhoditis d'Athènes, appelé Tourkopoula à Missolonghi, et encore autrement ailleurs, le Muscat ou Moscho-staphylos, l'Augoulato appelé ailleurs Kolokythasproudon, et ailleurs Vodomatos, ou Tragani ou Traganos, le Syriki, le Karystinon, l'Actonychi, le Razaki ou Anatolikon (Eubée), le blanc sans pépins des îles Ioniennes appelé maintenant Sultanine et le noir sans pépins de Corinthe (Kouranti ou Current).

Dans une note page 321, il écrit : « Il est juste de remarquer que vers 1883, le Gouvernement royal a importé d'Allemagne quelques milliers de raisins qui servent à faire le fameux vin du Rhin. Ces plants, parvenus trop tard, furent plantés dans le jardin de l'établissement horticole de Tyrins et la deuxième année ont été distribués aux différentes régions de l'Etat où elles réussirent presque toutes..... »

Dans l'essai agronomique du prêtre Arsénios Pandi (Corfou, 1867), il est fait mention de variétés de raisins plus générales : *a)* le noir, *b)* le blanc, *c)* le rougeâtre. Il note ensuite les noms de trente variétés et à côté de la couleur des raisins il indique le sol qui leur convient.

Le professeur de botanique Poniropoulos (viticulture et œnologie) classe les raisins en deux grandes catégories :

a) les variétés pour la cuve, qu'il évalue à peu près à 30 pour la Grèce et dont il indique les noms.

b) les autres qui sont au nombre de 173.

Il cite les noms des raisins de Théra (Santorini) qu'il classe :

1° En raisins de table ; 2° En raisins de cuve ; 3° En raisins à la fois de cuve et de table.

Le professeur de l'Université d'Athènes, G. Orphanidès (Géorgiques, tome VII, 1876, pages 146 à 152) avoue la difficulté des études ampélographiques et celle de la classification des vignes et mentionne qu'il n'osa continuer aucun système de classification des vignes grecques, préférant garder, autant que possible, les lois de la méthode naturelle.

Il subdivisa les vignes de la Grèce en trois catégories basées sur la couleur des grains.

1° Grains blancs, 2° grains blonds ou rouges, 3° grains noirs. Chaque catégorie se subdivise en les genres suivants : *a)* grains sphériques, *b)* grains ovoïdes et ellipsoïdes ; *c)* grains cylindriques et courbés. Il annonça l'édition d'une ampélographie en deux volumes. Il mentionne que dans la région d'Attique il trouva 111 variétés de vigne, soit le 1/5 de la totalité des vignes de la Grèce, d'autant plus qu'il fait monter à plus de 480 les noms des vignes qu'il a récoltées.

Vers 1928, nous soumîmes à l'Académie d'Athènes notre « Contribution à l'Ampélographie hellénique », où sont décrites 82 variétés de vignes qui poussent en Grèce. Pour la commodité de leur classification, nous adoptâmes provisoirement un système basé sur la couleur des grains (blancs ou colorés), puis sur leur taille (grands, moyens, petits) et finalement sur leur forme (sphériques et allongés). Dans une catégorie spéciale était décrit le Corinthe blanc et rouge sans pépins.

(à suivre) B. Krimbas. Traduit par P. Marcout.

Chronique du Machinisme

ENQUÊTE SUR LE TRACTEUR VIGNERON

TROISIÈME OPINION

Le tracteur enjambeur

Après avoir présenté un défenseur du tracteur à chenilles, puis montré l'intérêt du tracteur à roues, nous avons voulu interviewer M. François Romieu, président de la C. G. V. ; le thème de l'interview était le suivant : Quel est, à votre avis, le tracteur vigneron idéal ?

M. Romieu tient à préciser que ces réponses ont été faites sans tenir compte des tracteurs actuellement existants, il se place au-dessus du problème de la réalisation mécanique et essaie de définir le tracteur idéal.

Pour savoir si cet idéal sera rapidement atteint, nous avons demandé également à un constructeur de nous donner son avis ; les lecteurs le trouveront à la suite de l'interview.

R. L.

Quelle est la préoccupation principale que doit avoir le constructeur de tracteurs vignerons ?

Le tracteur vigneron doit faire tous les travaux qu'effectuait autrefois le cheval, et même mieux, doit pouvoir passer là où le cheval ne peut pas passer, ce qui suppose une largeur dans la raie de 40 centimètres au mixmum. Un tracteur d'une telle largeur étant irréalisable au point de vue construction et stabilité, on en vient inéluctablement au *tracteur enjambeur*.

Question : En admettant 40 cm. de large dans chaque interligne, quelle largeur total voyez vous pour ce tracteur ?

Réponse : Un tracteur de 1 m. 50 de voie d'axe en axe pourrait enjamber une rangée de souches et par conséquent travailler tous les vignobles à partir de 1 m. 50 d'écartement. Un seul type de tracteur suffirait tout au moins jusqu'aux vignes de 2 m. 25 d'écartement et plus pour lesquelles le problème est tout différent.

Une largeur hors-tout de l'appareil de 2 m. 20 serait très souhaitable.

Question : Quelle est à votre avis la puissance optima de ce tracteur ?

Réponse : Il lui faudrait au moins 30 cv à la barre pour lui permettre de travailler deux rangées complètes à chaque passage, sauf dans le cas de labour de déchaussage avec décavailloneuses, cas où le tracteur ne travaillerait que deux demi-rangées.

Question : Quelle hauteur libre sous le pont faut-il ?

Réponse : 1 m. 20.

Question : Un tel tracteur ne risque-t-il pas d'être un mastodonte peu maniable ?

Réponse : Rien n'est plus faux. Le poids, réparti sur deux rangées,

peut s'appliquer sur une plus grande surface d'appui et, par conséquent, ne risque guère de tasser le sol.

L'appareil ayant 2 m. 20 de largeur hors tout n'est pas plus large qu'un camion lourd et, par conséquent, peut fort bien circuler sur les routes. Les agriculteurs ne sont actuellement guère gênés par des semoirs, des moissonneuses-lieuses et des moissonneuses-batteuses qui sont pourtant bien plus volumineuses.

Aucune difficulté quant à la maniabilité ; elle serait certainement excellente car il existe actuellement des tracteurs basés sur ce principe qui arrivent, un peu acrobatiquement il est vrai, à tourner sur place autour d'une souche.

Au point de vue stabilité, elle est au moins égale au tracteur étroit, car le polygone de sustentation est plus grand.

Question : Chenilles-pont ou roues-pont ?

Réponse : Incontestablement chenilles-pont qui tassent moins le sol et qui permettent de passer dans les terrains très humides, condition souvent nécessaire.

Question : Pour la marche sur route ?

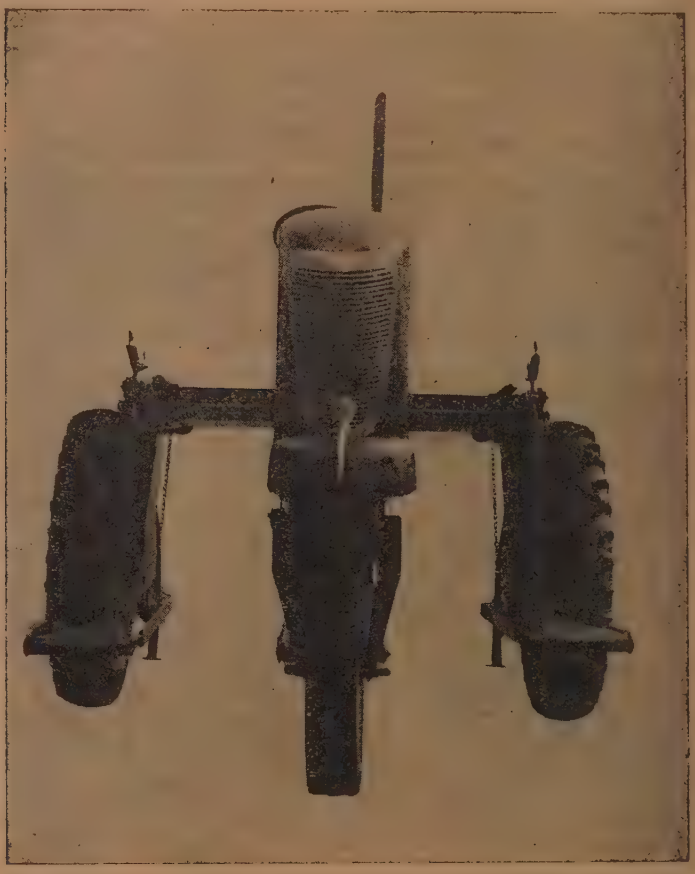
Réponse : Je vois très bien la possibilité d'adapter des patins de caoutchouc qui, d'ailleurs, sont fabriqués et montés actuellement sur certains tracteurs ; et encore mieux, la chenille tout caoutchouc si elle est réalisée.

Question : Comment souhaiteriez-vous la fixation des outils de labour ?

Réponse : Ce problème absolument essentiel devrait être résolu par un système indépendant d'outils semi-portés avec relevage hydraulique.

Question : Doit-on placer sur ce tracteur d'autres outils portés ?

Réponse : Réservoir-pompe et rampe de sulfatage. Soufreuse. Remorque à vendanges, etc...



Conclusion. — Un tel tracteur pourrait donc effectuer à lui seul *tous* les travaux de la propriété, sauf bien entendu les vendanges.

Il serait souhaitable que ce problème spécifiquement français trouve une solution définitive de la part d'une maison française.

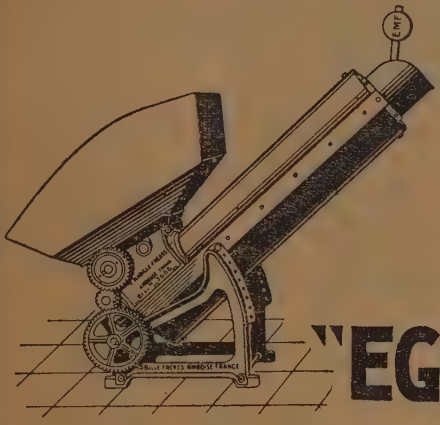
Interview effectué par
Fr. de CHABERT,
Chef de travaux de machinisme à l'E.N.A.M

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Cap. 3.300.000 frc.

Diminuez votre personnel

Doublez le débit de votre Installation en adoptant l'



"EGOUTFOR"

Brev. S.G.D.G

MABILLE

FOULOIR-ÉGOUTTOIR-ÉLÉVATEUR À COMPRESSION
À INCLINAISON VARIABLE

SPÉCIAL

pour vendange fraiche et pour marc cuvé

PRESSOIRS MABILLE - AMBOISE - FRANCE

NOTICE FRANCO R.C. TOURS. N°195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

N° 827

LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST

CARPENTRAS (Vaucluse)

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

Siège social : Boulevard de la Liberté, **MARSEILLE** (adresser toute la correspondance à **CARPENTRAS**)
Maisons autonomes : **ALGER**, 1, rue de Mulhouse. — **TUNIS**, 16, rue d'Angleterre

PROTECTION P A B TOTALE

DE TOUTES LES CULTURES
PAR LA GAMME
HOMOGÈNE ET COMPLÈTE
DES

PRODUITS AGRICOLES BÉVENGUT

RENSEIGNEMENTS AUPRÈS DES

INGÉNIEURS DE LA SOCIÉTÉ AUXILIAIRE DU COMPTOIR FRANÇAIS DE L'AZOTE

ET DE NOS AGENTS GÉNÉRAUX

LES ÉTABLISSEMENTS
PIERRE BÉVENGUT
74, BOUL. VICTOR-HUGO, 74 — CLICHY (SEINE)
USINES A CLICHY (SEINE) ET A PIERRE BÉNITE (RHONE)

le plus puissant produit de nettoyage
TONILINE
le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville, LYON

LES ENGRAIS AZOTÉS

O.N.I.A.

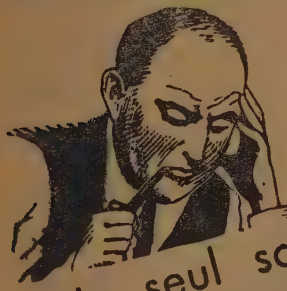
Assurent aux récoltes
Abondance et Qualité

Office National Industriel de l'Azote
TOULOUSE

PÉPINIÈRES BOUILLARD

A CARPENTRAS (VAUCLUSE)

MEILLEURS HYBRIDES ET VINIFERAS GREFFÉS SOUDÉS SUR LOT OU 3309
RACINÉS PORTE-GREFFES LOT ET 3309. BOIS GREFFABLES TOUTES VARIÉTÉS



Ne cherchez plus!
Un seul soufre permet de soufrer en sulfatant: c'est **SOUFRALO**

Seul Soufralo se mélange parfaitement à la Bouillie sans dépôt, sans grumeaux, sans mousse.
Seul il n'engorge jamais les appareils quelle que soit la dose utilisée. Au contraire la Bouillie, plus mouillante, passe mieux et marque mieux.
Pour soufrer en sulfatant, par tous les temps, n'employez que Soufralo. Car c'est - de plus - le seul soufre mouillable qui soit à la fois " activé " et " curatif ".
Contre l'oïdium, même déclaré : Soufralo... exclusivement.

SOUFRALO

ROGER SIMONNOT
6, Quai de l'Avenir - SÈTE

Trois bons Produits anticryptogamiques :

BOUILLIE MICHEL PERRET 15 % de cuivre métal
VERDET NEUTRE ÉMERAUDE 31,5 % de cuivre métal
SOUFRE AU VERDET MALY 48 % de soufre libre et 2,5 % de cuivre métal

Pour vos traitements généraux ou particuliers demandez les notices spéciales à la
SOCIÉTÉ NOUVELLE DES ÉTABLISSEMENTS SYLVESTRE, 26, rue de la République, MARSEILLE

BIBLIOGRAPHIE

La Revue Française de l'Elite. — C'est avec un sommaire exceptionnel que nous arrive le nº 10 de *La Revue Française de l'Elite* (17, avenue de l'Opéra, Paris, 1er). Nous y signalons particulièrement un bel « Hommage à Paul Valéry », par Thierry Maulnier, Robert Kemp, Roger Lannes, Pierre du Colombier, avec des inédits du grand poète et la reproduction en couleurs de quelques-unes des plus exquises aquarelles de Valéry (23 pages). Notons aussi un remarquable article du R. P. Sertillanges sur « Nietzsche et l'avenir de la Civilisation Chrétienne » ; des textes d'Emile Borel, C.-J. Gignoux ; une amusante présentation en couleurs des Chevaliers du Tastevin, illustrée par Pierre Dehay ; une étude du Général Burher sur « La base d'Extrême-Orient dans l'Union Française », et du Général Gérardot sur « l'Armée de l'Air ». Signalons enfin une magnifique présentation d'ensemble de la Suisse (25 pages) et de la Normandie ; les chroniques sont toujours de qualité. C'est un luxueux numéro de 152 pages que tous les estivants français et étrangers doivent lire, et qui marque un nouveau progrès de cette jeune revue, dont la renommée est déjà faite.

—«o»—

Souvenirs de 1907. — La C. G. V. M. et le Syndicat du Minervois viennent d'éditer, sous ce titre, une plaquette, œuvre de M. Louis Blanc, membre du Comité d'Argeliers, rédacteur en chef du *Tocsin,* avec introduction de M. Léon Cordes.

Cette édition sera accueillie avec intérêt par nos populations méridionales chez qui le culte du grand mouvement viticole est resté particulièrement vivace.

C'est une œuvre de foi désintéressée, de pieux souvenir, en même temps qu'une utile contribution à l'histoire du syndicalisme viticole.

Souvenirs de 1907 est en vente aux sièges régionaux ou locaux des Syndicats de la C. G. V. M.

—«o»—

G. Montarlot, chef de travaux de géologie à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. — **Observations pédologiques sur quelques sols des environs de Bourges (Cher).** (Extrait des *Annales Agronomiques,* nº 5, 1947). — Dunod, éditeur, 92, rue Bonaparte, Paris, VIme.

—«o»—

Revue de Législation agricole. — Au sommaire du nº 4 nous relevons :

M. Desbordes : L'évolution de l'organisation interprofessionnelle en agriculture dans le domaine de la production végétale.

M. Fleury : Protection des appellations d'origine.

L.-H. Thiney : Les difficultés d'application des articles 20, 21 et 47 du Statut des baux ruraux.

J. Roy : L'impôt sur les bénéfices agricoles en 1948.

—«o»—

Impôts agricoles (Foncier). Prix : 60 francs.

Impôts sur les bénéfices de l'exploitation agricole. Prix : 60 fr.

Préparés par la Fédération nationale de la Propriété agricole, 8, rue d'Athènes, Paris (IXme).

L'AVIS D'UN CONSTRUCTEUR

Le viticulteur demande à son tracteur d'avoir : un encombrement réduit, avec la possibilité de pouvoir fournir un travail dans une végétation très avancée, une parfaite adhérence en même temps qu'une bonne stabilité et une grande aptitude à tourner très court, une gamme de vitesses bien adaptées aux différents travaux et usages, une résistance maxima à l'usure, une harmonie totale entre l'appareil tracteur, son relevage et ses divers « implements », enfin un prix de revient minimum à l'achat, à l'usage et à l'entretien.

Par ailleurs, on admet généralement que, pour tenir compte de conditions locales d'exploitation, d'habitudes et de goûts des usagers extrêmement divers, ces résultats ne peuvent être atteints sur un modèle unique de tracteur, mais sur un certain nombre de types dont les uns sont des adaptations de solutions plus générales en motoculture et les autres absolument originaux et particuliers aux cultures en ligne (dont la vigne), c'est le cas des tracteurs enjambeurs. Au constructeur de réunir sur le modèle qu'il présente le maximum des caractéristiques requises et de maintenir ses fabrications en constant « progrès technique ».

Toutefois, ce même constructeur ne peut pas se permettre de perdre de vue que, pour vivre et être économiquement et socialement utile, son entreprise doit *produire* et que, pour cela, il lui est nécessaire de *réaliser* et non pas toujours de *chercher* et *d'expérimenter,* actuellement surtout, où une demande importante doit être rapidement satisfaite.

En somme, le problème se pose à lui sous deux aspects : l'un *technique,* l'autre *économique* et *financier,* qui sont d'autant plus intimement liés que son marché est plus spécialisé et plus limité et son entreprise de moins grande importance : c'est le cas des tracteurs enjambeurs.

I. — Aperçus sur le côté technique du problème des tracteurs enjambeurs.

Nés dans le vignoble, les deux modèles de tracteurs cavaliers actuellement existants, l'un à roues, l'autre à chenilles, sont beaucoup moins à l'origine l'œuvre d'industriels que des solutions inspirées par les viticulteurs ou l'aboutissement de la très longue expérience d'un homme éminent comme le professeur Tony Ballu. C'est dire que, dès leur origine, ces appareils ont vu la collaboration étroite des usagers, des techniciens et des producteurs. Cette collaboration s'est poursuivie jusqu'à ce jour dans le même esprit pour la recherche et la mise au point d'améliorations incontestables.

Roue et chenille, par des voies différentes, ont voulu résoudre le problème, mais sans pouvoir se départir des avantages et des inconvénients inhérents à chacune d'elles (vitesse de déplacement, aptitude plus ou moins grande à cultiver les pentes et les écartements divers, deux ou trois rangs de culture...).

Techniquement liés au mode de propulsion : la *puissance, l'adhérence* et le *rendement* semblent devoir encore limiter à des *écartements précis,* des *pentes maxima* (compte tenu de la nature des sols) et, jusqu'à un

certain point, à des *usages déterminés* la solution à roues et celle à chenilles. Pas plus que le tracteur étroit, le tracteur à pont n'a pu réunir sur l'une de ces deux formules les avantages de l'une et de l'autre. Ce sont là actuellement les limites du progrès technique dans la traction cavalière.

Mais à l'intérieur de ces limites, le maintien dans une note « toujours plus moderne » du tracteur cavalier est possible et nécessaire et, pour qui considère les élégants tracteurs enjambeurs à roue Brandt, déjà réalisé. N'oublions pas toutefois que les tracteurs cavaliers français représentent des formules originales et uniques au monde dans leur réalisation actuelle pour les grandes cultures en ligne. Ils font eux-mêmes leur propre expérience et ne peuvent qu'en peu de chose bénéficier des résultats acquis par les modèles courants de tracteurs français et étrangers infiniment plus nombreux et dont, par conséquent, le champ d'expérimentation est beaucoup plus vaste. Le comportement d'un châssis ou d'une charpente, la suspension d'un train de chenilles, l'attelage et l'équilibrage d'un ensemble de charrues par exemple, posent des problèmes tout à fait différents s'il s'agit d'un tracteur ordinaire ou d'un tracteur enjambeur. Apporter une solution en un point condamne parfois le constructeur à revenir en arrière sur des progrès réalisés en d'autres points de l'appareil, les deux étant souvent incompatibles. Néanmoins, il serait injuste de nier les améliorations et les progrès réalisés depuis plusieurs années dans la traction cavalière et qui, compte tenu des difficultés que rencontre l'industrie, représentent un gros effort de la part des chercheurs et des constructeurs.

Enfin, en motoviticulture, le problème de la traction est peu de chose comparé à celui que pose la réalisation de l'ensemble tracteur-instruments de culture — et il est tout particulièrement délicat dans le cas du tracteur cavalier, car il demande à être résolu non seulement sous l'angle de l'attelage et du terrage, mais aussi et surtout sous celui de l'équilibrage de la marche de l'appareil. C'est là tout particulièrement que vient se placer la collaboration complète entre le viticulteur et le constructeur. Le temps d'expérimentation (forcément limité) du constructeur, la mise en œuvre de ses connaissances et de ses moyens techniques ne peuvent être efficaces que complétés par l'expérience et l'observation journalière ainsi que la « *critique constructive* » (qui sait discriminer et accepter ce qui est techniquement réalisable) du viticulteur averti.

En somme, le côté technique du problème que pose le tracteur enjambeur est affaire du constructeur, mais aussi, pour une grande part, celle de l'usager décidé à collaborer avec lui au bénéfice de l'un et de l'autre. Cette collaboration, nous allons la trouver aussi nécessaire encore en examinant le problème sous son angle économique et financier.

II. — Aspects économiques et financiers du problème.

En dehors des limites que lui impose la technique, le constructeur est tenu par le facteur rentabilité qui, lui, vient souvent apporter un frein à ses études et à sès réalisations.

Il est actuellement difficile de chiffrer ce que peut coûter un prototype d'origine ou un modèle amélioré. Il y a peu de chances pour qu'à elle

seule une entreprise de moyenne importance, dont la capacité de production serait en rapport avec le pouvoir d'absorption limité du marché des tracteurs enjambeurs, puisse supporter les frais d'études, de modèles, de modifications et de mise au point, les investissements et les immobilisations que représentent les épreuves d'homologation. Une réalisation a déjà été faite dans ce domaine en Champagne : non seulement les maisons *intéressées ont participé* financièrement et avec les moyens de production à leur disposition à la mise au point des modèles de tracteurs enjambeurs, mais encore l'Association viticole Champenoise a doté de prix fort importants les réalisations faites au profit des viticulteurs champenois. Il est incontestable qu'une telle attitude a aidé considérablement à l'essor de l'un des constructeurs de tracteurs cavaliers et au développement de la production de l'autre.

Par ailleurs, en matière industrielle, il ne faut jamais perdre de vue l'objectif principal : la production courante. Celle-ci, pour être intéressante, doit être standardisée au maximum et proportionnée à l'importance du marché. Or, une récente étude de M. Lacombe évalue à 3.000 le nombre des tracteurs enjambeurs des deux types pouvant être absorbés par le marché. Pour un tel nombre, il est impossible de parler de série, sinon à l'échelle de l'entreprise moyenne parfaitement équilibrée, de « série limitée ». Evidemment, on peut, comme l'a fait remarquer M. Fr. Romieu, atteindre un certain degré de standardisation en réduisant le nombre des modèles de différentes dimensions par une adaptation plus judicieuse des instruments de culture. Cependant, il ne semble pas que, pour être rentable, chacune des entreprises construisant des tracteurs enjambeurs puisse dépasser une production de 25 à 30 appareils par mois.

Or, n'oublions pas qu'il s'agit d'alimenter un marché « cyclique » dont le pouvoir d'absorption varie en fonction des bonnes ou des mauvaises années (et ceci, malgré le grand besoin constant de tracteurs). Pour cette raison la production de telles entreprises risque d'être alternativement excédente ou inférieure aux besoins. Pour que cette production puisse être équilibrée, donc rentable, il y a deux solutions : ou bien inclure la construction du tracteur enjambeur au sein d'une entreprise ou d'un groupe d'entreprises qui permettront d'« étaler » grâce à d'autres productions, ou bien d'obtenir qu'avec l'appui des viticulteurs, de leurs organismes corporatifs et professionnels et des Pouvoirs publics les constructeurs aient la possibilité de jouer sur une échelle suffisante avec le crédit bancaire qui permettrait alternativement de warranter et de réamorcer la production. Mais, pour parvenir à l'un ou l'autre de ces résultats, il est nécessaire de créer autour de ce genre de tracteurs un mouvement d'opinion suffisant pour que leur production présente quelque intérêt aux yeux d'une industrie importante ou des organismes de crédit.

Ceci suppose une fois encore la plus étroite collaboration de ceux qui s'intéressent, en tant qu'usagers, conseillers, techniciens ou constructeurs à la motoviticulture.

*
**

Les constructeurs de tracteurs enjambeurs ont fait preuve de leurs connaissances et de leur sérieux, les efforts qu'ils ont faits et continuent à faire malgré les difficultés prouvent qu'ils sont décidés à réussir. Il dépend de l'aide que peut leur fournir la collaboration sur le plan technique et sur le plan économique des viticulteurs, de leurs organismes syndicaux ou corporatifs et des fonctionnaires qualifiés, qu'ils aboutissent rapidement à alimenter leur marché. Il y a là une place très française à conquérir dans les vignobles français et étrangers ainsi que dans de nombreuses cultures tropicales en ligne. En s'étendant, ce marché ne peut que profiter aux viticulteurs français.

Michel VIDAL.

SUR LA CAPTURE DES ESSAIMS SAUVAGES

On nous demande, sans achat, comment peupler quelques ruches, ce qui pour l'heure constitue en effet une opération assez onéreuse.

Si l'on ne vise pas la création d'un rucher important, mais seulement la mise en fonctionnement de quelques ruches, il sera dans bien des cas possible d'avoir recours aux colonies ou essaims sauvages.

Nous nous permettons donc quelques rapides conseils dans ce sens en les destinant à ceux que ne rebutent pas les observations patientes susceptibles de meubler quelques heures de loisir et qui, désirant pratiquer l'apiculture avec un certain dilettantisme, n'escomptent pas avec grande hâte des récoltes californiennes.

Il n'est sans doute point de règle absolue pour chasser et dépister les colonies sauvages. Pourtant, il existe un procédé simple qui, dans bien des cas, permet un repérage utile dans les régions encore si nombreuses où, dans un périmètre de 2 à 3 kilomètres, aucun rucher n'existe.

La région languedocienne, presque toujours peu densément boisée, se prête aisément à cette pratique.

Pour ceux qui disposent donc de quelques loisirs, voici comment il y a lieu de procéder.

Aux premières heures de la journée, des butineuses sont capturées et isolées dans de petits récipients quelconques. On leur offre de l'eau miellée afin qu'elles se gorgent et que, dès leur lâcher, elles aient tendance à rejoindre sans s'attarder leur colonie.

On constate alors au moment de leur départ qu'après quelques vols concentriques autour du récipient où elles étaient retenues prisonnières, ces cercles s'infléchissent vers une direction toujours la même, celle de leur colonie.

On capture ainsi un certain nombre d'abeilles sur un même point puis on les lâche en avançant au fur et à mesure vers la première direction donnée.

Toutefois, pour plus de précision, il y aura intérêt à ne pas tabler, surtout au début, sur la direction indiquée par une seule butineuse, mais tenir compte de plusieurs lâchers effectués sur une même ligne droite, en des points distants l'un de l'autre d'au moins 30 à 40 mètres. On

notera ainsi avec plus de précision le point vers lequel convergent les butineuses.

Lorsqu'une colonie est découverte, logée par exemple dans un trou d'arbre, on commencera, la veille de la capture, à façonner le trou de vol avec de l'argile en ne laissant subsister qu'un orifice arrondi de 7 à 8 cm. de diamètre afin de permettre d'adapter aisément une boîte à essaim.

Les mesures de cette dernière devront être d'au moins 30 cm. en tous sens et son couvercle mobile sera muni, à sa face interne, d'une règle amorcée de cire. Chacune des faces devra présenter en outre à sa partie supérieure un orifice grillagé de 5 à 6 cm. de côté permettant une large aération.

Ce dispositif étant prêt, on versera par l'orifice de vol, au premier matin avant le départ des butineuses, 50 cm³ environ d'un mélange composé de :

eau.	500 cm³
alcool à brûler.	50 cm³
acide phénique.	1 gr. 5

Immédiatement la boîte à essaim sera plaquée contre l'orifice de vol.

La répulsion des abeilles envers l'acide phénique étant très grande, la population se dirigera vers l'extérieur pour se grouper plus particulièrement au voisinage des orifices.

D'ailleurs, dans le cas où l'on opère sur une colonie logée dans un tronc d'arbre, les abeilles devenues très remuantes à cause des émanations du mélange versé deviennent en général très sensibles au « tapotement » bien connu des apiculteurs, pratique qui active leur montée.

Mais il est des cas où plaquer la boîte à essaim contre l'orifice de la colonie est impossible.

Capturer la totalité des abeilles n'est sans doute plus permis, mais on peut espérer toutefois recueillir, en essaim, une quantité importante d'adultes. Pour cela, on munira en premier lieu l'orifice de sortie d'un chasse abeilles permettant toute sortie, mais s'opposant à la rentrée des butineuses.

D'autre part, une ruchette munie d'un rayon de couvain sera ensuite placée le plus près possible de l'orifice de vol.

Le tout est laissé ainsi pendant plusieurs semaines. Ce nucléus aisément accepté par les butineuses finit par procurer un essaim artificiel souvent très important.

Lorsque toutes sorties d'abeilles de la colonie sauvage seront pratiquement finies, on éventrera le plus possible celle-ci afin que les butineuses du nucléus pillent ces provisions et en récupèrent la presque totalité.

Jean Suire.

Les abeilles fêtent le 500me numéro de leur revue

Pour célébrer la naissance du 500me numéro de *La Gazette Apicole*, revue des abeilles, qui paraît depuis cinquante ans, à Montfavet, dans le Vaucluse, notre confrère Georges Alphandéry, délaissant pour un mois la technique du rucher et l'art délicat de soigner les mouches à

miel au profit de la fantaisie et de l'humour, publie un numéro spécial assez original.

Sous le titre de « Pour copie non conforme », nous y lisons une version nouvelle aussi spirituelle que divertissante de quelques textes immortels signés : Rabelais, Cervantès, Molière, Mme de Sévigné, La Fontaine, Perrault, La Bruyère, Marmontel, J.-J. Rousseau, Paul-Louis Courier, Mark Twain, H. de Balzac, A. de Musset, Victor Hugo, Alphonse Daudet, Frédéric Mistral, Jean Aicard, Jules Renard.

Une revue sur les abeilles ne pouvait nous offrir, en la circonstance, qu'un numéro piquant.

QUESTIONS DIVERSES

La démonstration d'arrachage mécanique des pommes de terre à Villelaure (Vaucluse)

La démonstration d'arrachage mécanique des pommes de terre, organisée dans le Vaucluse par la Section machinisme du Comité d'études techniques de la pomme de terre, chez M. Blanc Félix, à Villelaure, le 16 juillet 1948, a été suivie par de nombreux agriculteurs et par des délégués des Services agricoles des départements intéressés, ainsi que par les personnalités de l'enseignement et de l'agriculture.

Nous croyons utile de résumer dans les quelques lignes qui suivent les caractéristiques des appareils présentés au cours de cette démonstration.

I. — Appareils à grand travail

Deux types, machines avec ensachage automatique et machines sans ensachage.

1° *Machines avec ensachage automatique, à personnel porté :*

Une machine d'origine anglaise, marque Globe Harvester, à un rang, commandée par le tracteur par cardan (tracteur Massey Harris 44). Cet appareil est fondé sur un principe nouveau de nettoyage. L'appareil nettoyeur est constitué par deux axes rotatifs légèrement inclinés sur l'horizontale, les rayons partant de ces axes formant grilles. La trieuse ensacheuse fait bloc avec l'appareil d'arrachage.

Personnel porté :

1 conducteur ;

4 trieurs (femmes ou enfants), côte à côte, par deux, assis sur bancs latéraux, pour séparer les pommes de terre déposées sur deux couloirs en bordure du tablier transporteur ;

1 ensacheur debout, à l'arrière, sur plancher bas, pour la dépose des sacs pleins sur le terrain et l'attachage des sacs vides au couloir d'ensachage pendant la marche de l'appareil.

Total : 6 personnes.

Une machine d'origine américaine, marque Dahlman Potato Picker, actionnée par un tracteur Farmall, un moteur auxiliaire commandant l'arracheuse-nettoyeuse et l'ensacheuse. Ces deux appareils accolés, l'arracheuse-nettoyeuse pouvant travailler seule.

Une grille rotative formant chaîne sans fin assure le transport et le nettoyage des tubercules par secouage.

Personnel porté ;

pour l'arracheuse seule :

1 conducteur du tracteur ;

1 conducteur du moteur, sur siège, actionnant la vis d'enterrage pour l'arracheuse-nettoyeuse ;

avec l'ensacheuse :

2 nettoyeurs latéraux ;

1 ensacheur.

Total : 5 personnes.

2° *Machines sans ensachage : un type de construction américaine :*

Marque Champion, vendue en France par Améri-France, 13, avenue Hoche, à Paris.

Un appareil à deux rangs, en service chez M. Arthaud, commandé par un tracteur Row-Crop 70, avec cardan sous carter. Comme dans la machine précédente, l'appareil de nettoyage est consitué par un tablier métallique secoueur constitué par des tringles formant chaîne sans fin.

Personnel porté :

1 conducteur du tracteur ;

1 conducteur de l'arracheuse-nettoyeuse, sur siège.

Les tubercules nettoyés sont disposés sur le sol parfaitement ameubli.

Un appareil à un rang, même marque, la grille étant également commandée par le tracteur avec cardan.

Personnel porté :

1 conducteur du tracteur ;

1 conducteur de l'arracheuse-secoueuse, sur siège.

Nota. — Dans une partie du champ non réservée aux essais, fonctionnait une arracheuse Fourment, constructeur local, à un rang, actionnée par un tracteur ; cet appareil, établi sur roulements à billes S. K. F., et en service depuis quinze ans, effectue également un bon travail.

Personnel :

1 conducteur du tracteur.

II. — Matériel de petite culture
(à traction animale ou mécanique)

Marque Perret, constructeur à Limoges, le bâti portant un soc d'arrachage, prolongé par un tambour de nettoyage. Celui-ci est constitué par une grille cylindrique terminée par un tronc de cône obtenue par un enroulement en spirale d'une tringle en fer dont l'écartement varie avec la texture du sol. Le tambour, animé d'un mouvement de rotation, est commandé par les roues porteuses en fer munies de palettes d'enterrage.

Cet appareil, très intéressant pour la petite culture, peut être transformé en planteuse de pommes de terre par le remplacement du tambour par un appareil formé de deux disques verticaux parallèles alimentés par un ouvrier porté. L'arracheuse coûte 75.000 francs et l'appareil complet, arracheuse et planteuse, vaut 100.000 francs.

III. — Conclusion

Cette démonstration a montré les possibilités d'un arrachage rapide et d'une réduction importante de la main-d'œuvre. Le camion chargeait les sacs dans le champ même.

Les fanes préalablement détruites et le sol plombé par le passage d'un rouleau à cheval avaient préparé le travail des appareils.

Le passage des appareils semble, après hersage, laisser un sol parfaitement préparé pour le blé : la partie superficielle ameublie, reposant sur le labour de préparation du sol de la pomme de terre, évitant ainsi les terres creuses.

L'appareil Champion à deux rangs utilisé chez M. Arthaud arrache un hectare de pommes de terre en deux heures. M. Rebufat, qui emploie le même appareil, indiquait qu'il lui permettait d'arracher, ensacher et livrer le lendemain avec son personnel une commande de 20 tonnes de pommes de terre passée la veille sur un coup de téléphone.

Le prix d'achat des appareils à grand travail est élevé : 450.000 fr. pour le Globe ensacheur ; 335.000 fr. pour l'appareil Champion à deux rangs, mais ce prix est compensé par l'économie de main-d'œuvre, la commodité et la rapidité du travail.

Ces conditions sont à préciser pour établir les limites économiques d'emploi de chacun des appareils et les exploitations où il convient de les introduire. La gamme des appareils présentés permet d'entrevoir une mécanisation rapide de l'arrachage des pommes de terre dans la grande et la petite culture.

Une seconde démonstration aura lieu à Grignon (Seine-et-Oise) le 2 septembre 1948. Elle est organisée par la Section machinisme du Comité d'études techniques de la pomme de terre.

G. Cubaynes,
Ingénieur des Services agricoles,
chargé des champs de comportement.

Fermentation sous pression

La fermentation entraîne une partie du bouquet en même temps que se dégage l'acide carbonique.

Pour l'éviter, MM. E. Wanner et W. Geiss l'ont conduite en autoclave à vin mousseux (sekb) comparativement à la fermentation en foudre.

Il s'agissait de 24 hectolitres de moût de Riessling ensemencé par de la levure de vin de Champagne : 'Epernay-Geisenheim. Densité : 1093 — acidité : 7 grammes par litre.

Le 10 octobre 1947, la moitié fut mise dans un foudre de 40 hectolitres, l'autre dans un autoclave de 50 hectolitres.

On ouvrit la soupape de ce dernier le premier jour et la rouvrit le troisième jour afin que l'acide carbonique chasse l'air.

Deux jours après, la densité était tombée à 51 (1051) dans le foudre et à 84 seulement dans l'autoclave.

Le 14 octobre, l'atmosphère de la cuve contenait déjà 86 % de CO^2.

Cinq jours après (le 16 octobre), la fermentation était très avancée

dans le foudre, où la densité était tombée à 17, et à 45 seulement dans l'autoclave où la pression atteignait 7 atmosphères.

Dans les deux cas, augmentation d'acidité : forte dans le foudre (passée à 9 g.), faible dans l'autoclave (passée à 7 g. 5).

Le 21 octobre, au bout de dix jours, on aurait pu décuver le foudre où la densité était tombée à 2, alors qu'elle était à 27 dans l'autoclave.

L'acidité se maintenait à 9 grammes dans le premier, à 7 g. 1 dans le second, où la pression atteignait 9 atmosphères. Ce fut le maximum.

Au bout de quinze jours, le 27 octobre, on décuvait du foudre un vin de densité zéro (= 1000, densité de l'eau). Dans l'autoclave, la densité était encore de 16 (1016), l'acidité était redescendue à 7, mais la pression était encore de 5 atmosphères.

Ce ne fut qu'au bout d'un mois que se termina pratiquement la fermentation dans l'autoclave, avec une densité de 7 (1007), une acidité de 6 g. 7 et une pression constante de 6 atmosphères et demi. (*Deutsche Weinzeitung*, janvier 1948).

*
**

On peut d'abord conclure que la pression double le temps de fermentation, ce qui est une raison pour ne pas l'employer au moment des vendanges. Il suffit du reste de 6 atmosphères pour empêcher le départ des ferments.

La pression a contribué à diminuer un peu l'acidité, alors que la fermentation libre l'a augmentée de plus d'un gramme et demi. L'acidité tartrique est facteur de limpidité et de conservation, mais il s'agit ici surtout de production d'acides succinique, malique et volatils.

Le vin fermenté à l'air libre était pratiquement fait, « sec ». Le vin de l'autoclave n'avait pas assez d'oxygène pour achever sa fermentation. Il pouvait la poursuivre lentement en petits fûts comme pour le vin de Chablis — à moins de préférer un vin plus doux.

Il s'agit donc finalement de savoir si l'augmentation réelle de finesse compense les frais.

*
**

Une autre technique fut envisagée, celle du ralentissement de la fermentation dans les pays chauds au moyen de la surpression dans les autoclaves.

En la proposant, les auteurs ne se rendent peut-être pas compte de l'énormité des volumes de moût mis en œuvre quotidiennement dans les vignobles méditerranéens et du bon marché des vins en provenant. Comment amortir d'énormes autoclaves ne travaillant qu'un mois par an sous pression ?

Plus intéressante est la fabrication directe de vins mousseux naturels déjà pratiquée en dehors de la Champagne, où l'on tient à régler la fermentation en bouteilles pour plus de finesse.

On peut aussi envisager certaines vinifications en rouge en présence du marc, ce qui éviterait l'enfoncement du chapeau et donnerait des vins ayant plus de corps, de bouquet et d'aptitudes à vieillir.

Pierre Larue,
Ingénieur agronome.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Attribution des Prix de l'Office international du Vin par le Comité de l'O. I. V.

—

PALMARÈS DES LAURÉATS
DES PRIX DE L'OFFICE INTERNATIONAL DU VIN

—

M. André Simon, président de la Société Wine and Food, à Londres, *Prix hors concours avec attribution de la médaille et du diplôme de l'O. I. V.*

Prix scientifiques de l'O. I. V. :

M. le professeur B. Krimbas, recteur de l'Ecole des Hautes études agronomiques d'Athènes. Prix en espèces de 25.000 fr.

MM. le professeur J. Branas, professeur de viticulture ; G. Bernon, maître de conférences de viticulture ; L. Levadoux, chef de travaux de laboratoire de recherches viticoles, pour leur ouvrage *Elément de viticulture générale*, attribution du diplôme de l'O. I. V. Prix en espèces : 20.000 fr.

MM. Benvegnin, Capt et Piguet pour leur ouvrage *Traité de Vinification*, attribution du diplôme de l'O. I. V. Prix en espèces : 15.000 fr.

M. Roger Marignan pour son ouvrage *Le dosage de l'acide succinique dans les vins*, attribution du diplôme de l'O. I. V. Prix en espèces : 10.000 fr.

Prix de l'O. I. V. :

M. Flechelles pour son ouvrage *La matière eucharistique du vin*, 1er prix, attribution du diplôme de l'O. I. V. Prix en espèces : 15.000 fr.

M. le professeur Tom Giacalone Monaco pour ses ouvrages : *Diagnosi della depressione vinicola. — Il mito enofobo. — Il commercio del vino nell'Italia Romana con un epilogo fino al presente*, attribution d'un diplôme de l'O. I. V. Prix en espèces : 15.000 fr.

M. Julius Merz pour ses ouvrages : *Le vin comme remède durant les siècles. — Bibliographie et Histoire de la littérature du vin.* (Lettre de félicitations, de remerciements et d'encouragement pour son activité générale). Prix en espèces : 10.000 fr.

M. N. Latronico pour son ouvrage *I vini medicinali*, attribution d'un diplôme de l'O. I. V. Prix en espèces : 10.000 fr.

MM. Agnel et Galet pour leur ouvrage *Les porte-greffes*, attribution d'un diplôme de l'O. I. V. Prix en espèces : 8.000 fr.

M. le Dr Clemente Tarantola pour ses ouvrages : *I lieviti apiculati delle regione piemontese. — Nuovo contributo allo studio dei lieviti apiculati. — I micodermi e la loro azione sul vino. — Nuovo orientamenti negli studi zimotecnici e loro applicazione in enologia. — Le sostanze azotate nei mosti e nei vini. — Le sostanze riduttrici infermentescibili dei vini. — La fermantazione dei mosti con lieviti assuefatti all'andride solforosa.* Attribution d'un diplôme de l'O. I. V. Prix en espèces : 5.000 fr.

M. Norbert Got pour ses ouvrages : *Le contrôle du degré alcoolique des vins naturels*. — *Les vins doux naturels*. Attribution d'un diplôme de l'O. I. V. Prix en espèces : 5.000 fr.

D'autre part, le Comité a adopté à l'unanimité la proposition de son Président d'attribuer en hommage la Médaille de l'O. I. V. au Ministère des Monopoles et des Douanes de la République Turque, pour l'accueil et l'excellente organisation du IIIme Congrès international du Raisin, du Jus de raisin et du Vin, qui s'est tenu à Istanbul en octobre 1947.

*
**

Le Progrès agricole et viticole adresse ses respectueuses félicitations aux savants étrangers qui voient ainsi leurs travaux honorés et récompensés, et ses chaleureux compliments à M. le professeur B. Krimbas, recteur de l'Ecole des Hautes études agronomiques d'Athènes, à M. le professeur Branas, à ses collaborateurs, MM. Bernon, Levadoux, Galet et Agnel, à M. Norbert Got, ingénieurs agricoles de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

Collège technique de Nîmes. — *Section de formation de Géomètres*. — Concours d'entrée les 11 et 12 octobre 1948. Niveau du baccalauréat 1re partie. Préparation en un an à l'examen préliminaire pour l'obtention du diplôme de Géomètre expert foncier. Nombreux débouchés : Géomètre expert, Topographe des entreprises de travaux publics, Technicien géomètre du cadastre, Géomètre au Service du remembrement.

Pour tous renseignements, écrire à M. le Directeur du Collège Technique, 17, rue Dhuoda, Nîmes (Gard).

PARTIE OFFICIELLE

Décret n° 48-1256 du 9 août 1948 fixant le prix et les modalités de payement, de stockage et de rétrocession des céréales pour la campagne 1948-1949. (*Journal Officiel* du 10 août 1948).

	Poids spécifique compris entre :	Prix du quintal
	—	—
Blé tendre	74 kgr. 500 et 75 kgr. 499	2.300
Seigle	70 kgr. 500 et 71 kgr. 499	2.185
Avoines, grises ou noires	47 kgr. 500 et 48 kgr. 499	1.840
Avoines, blanches ou jaunes	47 kgr. 500 et 48 kgr. 499	1.810
Orge	67 kgr. 500 et 68 kgr. 499	1.955
Escourgeon	62 kgr. 500 et 63 kgr. 499	1.890
Sarrasin, gris argenté	63 kgr. 500 et 64 kgr. 499	1.725
Sarrasin de Tartarie	57 kgr. 500 et 58 kgr. 499	1.625
Maïs doré et blanc		1.925
Maïs jaune et roux		1.955

Riz paddy (eau 18 %, impuretés 4 %)	7.500
Sorgho	1.675
Millet	2.645
Dari	1.860
Alpiste	2.875

Chronique juridique

6.810. — **M. Hubert Lefèvre-Pontalis** expose à **M. le Ministre de l'Agriculture** que les fermages payables sur la base du prix du blé l'ont été, au 1er novembre 1947, au taux de 1.217 fr. le quintal, et ceux du 1er mai sur la base de 1.459 fr. Un propriétaire dont le fermage est payable par semestre se trouve donc lésé de 242 fr. par quintal par rapport au propriétaire dont le fermage est payable par annuité. Inversement, le fermier qui paye par annuité se trouve lésé de 242 fr. par quintal par rapport au fermier qui paye par semestre (pour un demi-fermage). Il demande si un propriétaire est en droit d'exiger un rappel de 242 fr. par quintal sur le fermage semestriel échu au 1er novembre 1947, ou réciproquement, si un fermier est en droit de refuser 242 fr. par quintal pour la moitié d'un fermage annuel échu au 1er mai 1948. *(Question du 25 juin 1948)*.

Réponse. — La situation signalée découle de l'application successive du régime de stabilisation des prix des baux (loi du 4 septembre 1943 validée et modifiée par l'ordonnance du 3 mai 1945, modifiée à nouveau par les lois des 27 février et 22 décembre 1946) jusqu'au 31 décembre 1947 et, à compter de cette dernière date, de l'article 22 du statut des baux ruraux (ordonnance du 17 octobre 1945 modifiée notamment par la loi du 13 avril 1946). Jusqu'au 31 décembre 1947, le fermier, en application de l'article 2 de la loi validée du 4 septembre 1943, se libérait valablement en acquittant, d'après les cours moyens des produits durant la période écoulée depuis l'échéance précédente, non compris le dernier mois, le prix de quantités égales à celles qui étaient exigibles au 1er septembre 1939. Le cours moyen du blé fixé dans ces conditions était, pour l'échéance semestrielle du 1er novembre 1947, de 1.217 fr. L'article 22 du statut des baux ruraux, entré en application le 1er janvier 1948, se réfère non plus au cours moyen durant la période écoulée depuis l'échéance précédente, mais à celui des douze mois précédant l'échéance, que cette dernière soit annuelle, semestrielle ou trimestrielle. Calculé ainsi, le cours moyen du blé était, pour l'échéance du 1er mai, de 1.459 fr. Les différences qui résultent dans les payements de l'application de ces deux textes ne peuvent donner lieu à reversement d'un trop perçu ou à réclamation d'un moins perçu.

BULLETIN COMMERCIAL

Situation inchangée sur le marché des vins. Il n'y a pratiquement plus rien à la propriété.

En Algérie, les vins nouveaux livrables avant la fin du mois sont demandés entre 370 et 380 francs ; ceux livrables avant le 15 septembre à 370 francs.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

La chute des fruits

Dans une étude publiée sous le titre « Physiologie végétale et agronomie » (1), M. Raoul Cerighelli, professeur à la Faculté des sciences de Marseille, montrant que l'agronomie devait se distinguer de la technique agricole pour se rapprocher de la physiologie végétale, souligne en passant comment une meilleure recherche des conditions physiologiques de la floraison a fait progresser la technique agricole, en donnant au praticien le moyen de perfectionner la production des fleurs, et par suite celle des fruits et des graines, par une action appropriée sur la plante ou sur son milieu de culture ».

Venant à parler des substances de croissance, dont la découverte est l'aboutissement des recherches poursuivies pendant cinquante ans pour expliquer le phototropisme, M. Cerighelli fait très opportunément remarquer combien l'étude de ces produits, qui ne fait que commencer, est riche de promesses, si l'on en juge déjà par les nombreuses applications qui en sont faites dans la pratique culturale.

Confirmant ainsi l'intérêt qui, dans ce domaine, s'attache aux belles découvertes d'une pléiade de physiologistes éminents, convient-il de signaler en passant l'avènement récent d'une substance de croissance spécifique qui permet aux arboriculteurs de prémunir leur production contre la chute prématurée des fruits à pépins : pommes, poires et analogues.

Les résultats les plus significatifs ont été obtenus notamment sur les variétés les plus sujettes à cet inconvénient, comme c'est le cas par exemple pour la Reinette du Mans, qui, arrivée au terme de la maturité, se détache malencontreusement de l'arbre au plus grand désespoir des producteurs.

Les recherches effectuées au cours de ces dernières années avec les dérivés de l'acide alpha naphtyl-acétique, en particulier avec APERDEX, présenté sous forme de pastilles qu'on fait dissoudre dans l'eau et qu'on pulvérise ensuite sur le pédoncule des fruits, ont abouti au maintien des fruits sur leur branche nourricière bien au delà de la période normale de la maturation.

C'est là un résultat d'importance puisqu'il permet désormais aux arboriculteurs de tourner la difficulté de ce que l'on est convenu d'appeler « la chute prématurée des fruits » et d'avoir ainsi la possibilité de faire procéder plus opportunément à la cueillette méthodique, rationnelle et échelonnée de la récolte pendante.

Ainsi, en traitant dix à vingt jours avant la récolte normale, en traitant plus tôt si la chute prématurée est à redouter ou même si elle est commencée, il est possible de se prémunir contre un accident fâcheux générateur d'un manque à gagner d'autant plus sensible qu'on a à faire à des fruits de qualité dont la présentation et la parfaite conservation sont, pour le consommateur, capitales.

(1) *Cahier des Ingénieurs agronomes* (avril 1948, n° 34).

A noter que ces substances de croissance n'ont aucune action nocive sur la végétation des arbres ; elles sont par ailleurs inoffensives pour l'homme et les animaux.

L'emploi des substances de croissance constitue au demeurant un progrès technique très réel qui ne saurait laisser indifférent l'arboriculteur professionnel ou amateur soucieux de sauvegarder une récolte dont il a quelque raison d'être secrètement fier ou, plus encore, ménager ses intérêts, s'il est exact qu'on ne cultive pas les arbres pour faire des fruits, mais pour faire de l'argent.

H. V.

APERDEX

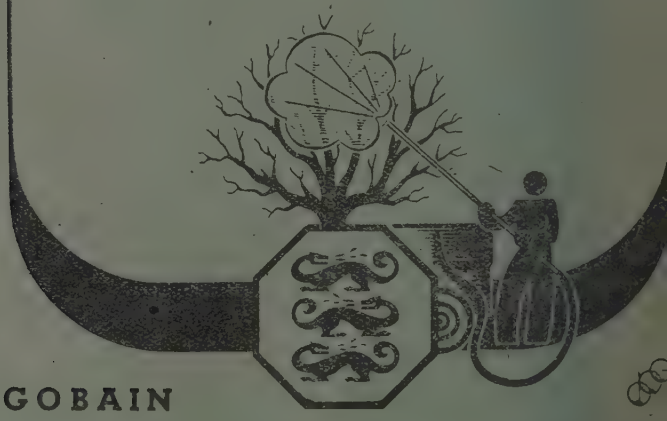
Maintient le fruit sur l'arbre...

... en assure la maturité et en accroît la qualité.
— Inoffensif pour l'homme et les animaux.
— Ne tache pas le fruit.

En vente partout

Cie DE St-GOBAIN

Direction commerciale
17, Rue de Surène — Paris - 8e



C'EST UN PRODUIT St-GOBAIN

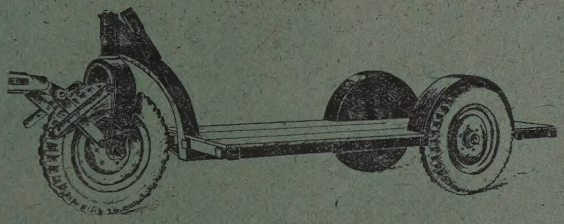
AGENCE St-GOBAIN, 52, RUE CARAUSSANE -:- SÈTE

AGRICULTEURS et VITICULTEURS

un véhicule conçu pour tous vos transports

REMORQUE 3 tonnes
surbaissée, 3 roues

ETROITE
○
BASSE
○



STABLE
○
MANIABLE
○
SOLIDE
○

PARFAITE POUR LES VENDANGES

ATELIERS DE POCLAIN, constructeurs

LE PLESSIS-BELLEVILLE (Oise)

Agents : M. BONNEFOY, 2, boulevard Berthelot — **MONTPELLIER**
M. MARQUEFABES, 8, rue de Lorraine — **BÉZIERS**

ETS SERRADO - FONDÉS EN 1825

S.A.R.L. 1.800.000 fr.

SAINT-THIBERY (Hérault)

FOULOIRS-POMPES

L'INCOMPARABLE

BREVETÉ S.G.D.G. FRANCE ET ÉTRANGER

- TOUS LES DÉBITS -

MATÉRIEL DE VINIFICATION

Pour vos Vignes :

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVÉRISATION
DOUCEUR DE TRACTION

Villefranche-s/-Saône (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000.

UN FIL *seul* SUFFIT

CLOTUREZ, SUBDIVISEZ
VOS CHAMPS, VOS PRÉS
ET PROTÉGEZ VOS CULTURES

AVEC LA CLÔTURE ÉLECTRIQUE

ELECTRIC-CLOTSEUL

Etablissements Le Nourrisseul
30, Bd de Sébastopol, PARIS (IVe).
Demander la notice gratuite

Les méthodes de pressurage modernes

La modernisation des PRESSOIRS existants par adaptation des appareils de serrage à longue course

L'article publié il y a quelques semaines ayant intéressé nombre de nos lecteurs qui envisagent la modernisation de leurs pressoirs, nous croyons utile de revenir sur cette question.

Qu'il s'agisse d'industrie ou d'agriculture, la France, qui ne peut rivaliser avec d'autres pays sur le plan du volume de la production, doit s'orienter vers une politique de produits de qualité. Seuls ceux-ci trouveront vraisemblablement dans quelques années des débouchés faciles et rémunérateurs. Chacun doit s'efforcer de produire bien et le moins cher possible, ce qui nécessite la modernisation des méthodes et des matériels.

Dans la branche agricole, il y a beaucoup à faire pour y arriver, et les matériels de pressurage figurent souvent parmi ceux qui ont particulièrement besoin d'être remplacés. Utiliser aujourd'hui un pressoir serré à bras par plusieurs hommes est un non sens dès qu'on atteint une production un peu importante. C'est du temps gaspillé inutilement pour un résultat insuffisant, le rendement étant très inférieur à celui des appareils hydrauliques modernes.

Les partisans du pressoir ordinaire justifièrent longtemps son emploi par la qualité des produits obtenus. Argument sans valeur aujourd'hui où **des appareils hydrauliques** comme le SERHYDRO, décrit précédemment, **permettent d'obtenir des rendements supérieurs en cidres ou vins d'une qualité au moins égale à celle des anciens pressoirs.**

L'immobilisation que représente l'adaptation d'un de ces appareils sur un pressoir existant n'est pas importante, elle s'amortit toujours très vite, ainsi que le soulignent beaucoup d'utilisateurs du fait du rendement supérieur obtenu et des économies de temps réalisées.

Je rappelle à nos lecteur que SERHYDRO, appareil de serrage à longue course, s'adapte sur tous les pressoirs existants, quel que soit l'état de la vis, qu'il utilise comme support et autour de laquelle il n'a pas à tourner. Même si la vis est très courte son adaptation reste facile, car il prend moins de place que l'ancien appareil mécanique qu'il remplace.

Sa très longue course permet d'assécher le marc en une seule pressée, les vitesses de descente correspondant aux lois d'extraction des jus de fruits procurent des rendements étonnants en jus parfaitement clairs et limpides.

Actionné à bras par un enfant ou au moteur 1/3 CV, il fonctionne entièrement automatiquement (course et pression limitées par dispositifs brevetés), et **donne un assèchement beaucoup plus complet et plus rapide que n'importe quel appareil à vis.**

SERHYDRO, au succès sans cesse grandissant en France et à l'Etranger, constitue incontestablement une solution parfaite du problème des pressurages modernes, incomparablement supérieure à celle des vérins à faible course tributaires de l'état de la vis et d'emploi beaucoup moins commode.

Aussi, je conseille à tous nos lecteurs intéressés de questionner ses constructeurs, les Ets SIMON Frères, à CHERBOURG, qui ont accepté d'adresser à toute demande se référant de notre journal catalogues et devis détaillés d'installation, gratuitement et sans engagement.

R. CHAVERIAT.

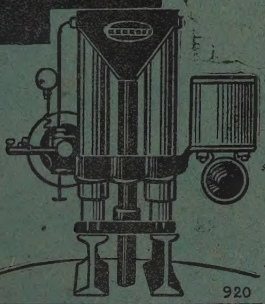
SERHYDRO

APPAREIL DE SERRAGE HYDRAULIQUE A LONGUE COURSE

S'ADAPTE SUR VIS DE PRESSOIR MÊME COURBÉE

A BRAS OU AU MOTEUR

NOMBREUSES RÉFÉRENCES



920

Ets SIMON FRÈRES
CHERBOURG

Pour commande remise immédiatement,
Délais de livraison extrêmement réduits.

RHODIATOX
INSECTICIDE AGRICOLE UNIVERSEL
à base de SULPHOS

Service et renseignements sur demande à : Société RHONE POULENC (Service 42) 21, rue Jean-Goujon, PARIS-8e

La Société des

Pressoirs Colin

21-27, rue J.-J.-Rousseau — MONTREUIL-s/BOIS (Seine)

Est à même de vous fournir les appareils de vinification les plus modernes

PRESSES CONTINUES - PRESSES HYDRAULIQUES - P.H.R.A. - FOULO-POMPES, etc...

Tracteur Vigneron chenilles avec relevage et outils portés à vendre.
Mazet Romanin, St-Rémy-Provence.

La Publicité constitue une documentation intéressante
Ne manquez pas de la lire !

Les

USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

Maison Centenaire

VOUS OFFRENT A NOUVEAU :

leurs

BOUILLIES

cuprique
cupro-arsenicale
doryphorique

leurs

SOUFRES NOIRS

et leur

SOUFRE GLORIA (Disques et bougies pour méchage)

Directeur de la publication : E. DEGRULLY, Ingénieur agricole.